

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2018

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09. Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Тайшетский промышленно-технологический техникум»

Разработчики:

Шалаева С.А, преподаватель ГБПОУ «Тайшетского промышленно-технологического техникума»

Шаркова Е.В. мастер производственного обучения, ГБПОУ «Тайшетского промышленно-технологического техникума»

Шевченко Л.И. мастер производственного обучения, ГБПОУ «Тайшетского промышленно-технологического техникума»

Машукова М.В. мастер производственного обучения, ГБПОУ «Тайшетского промышленно-технологического техникума»

Рецензент:

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии профессионального цикла, протокол № 9 от 31 мая 2018г.

Председатель комиссии



Мусифулина М.Ш.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля **«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»** является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и ОТЕЛЬЕРОВ», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR. В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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, мяса, 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, домашней птицы, дичи, кролик.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля.

целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

уметь:

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

иметь практический опыт в:

подготовке, уборке рабочего места;

подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 270 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося– 96 часов,
включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося–42 часов;

самостоятельной работы обучающегося– 18 часов;

лабораторные и практические занятия - 54

учебной и производственной практики – 144 часа

промежуточная аттестация – 12 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциям:

Код	Наименование результата обучения
ПК.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи и кролика
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	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных, общечеловеческих ценностей.
ОК.6	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.7	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.8	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК.10	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			Практика	
			обязательные аудиторные учебные занятия		Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа	учебная (часов)	производственная (часов) (если предусмотренная рассредоточенная практика)
			всего, часов	в том числе лабораторных и практических занятий, часов	всего часов		
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1.-1.4. ОК	Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	38	14	18	6		
ПК 1.1.-1.4	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	76	28	36	12		
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	144				72	72
	Всего:	270	42	54	18	144	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел модуля 1	Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
	МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		38	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала			
		Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов	2	2
	2	Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов системы ХАССП и требований СанПиН	2	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание учебного материала			
		Организация работ в овощном цехе по обработке овощей. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	2	2
		Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	2	2
		Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2	2
		Практическое занятие. Органолептическая оценка качества овощей и грибов. Таблицы норм расходов овощей	2	3
		Лабораторная работа Простые формы нарезки овощей: нарезка соломкой, брусочками, кружочками, ломтиками и дольками	2	3
Тема 1.3. Организация и техническое	Содержание учебного материала			
	9.2	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила	2	3

оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них		безопасной организации работ.		
	10.2	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	2	2
	11.2	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2	2
	12.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2	3
	13.	Практическое занятие Расчет массы брутто и нетто рыбных полуфабрикатов, количество отходов при кулинарной обработке с учетом кондиции сырья, и размера.	2	3
	14.	Лабораторная работа Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	2	3
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала		6	
		Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Организация хранения.	2	2
		Требования к организации рабочих мест. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2	2
		Зачет	2	
	Самостоятельная работа		6	
	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		1	
	Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов		2	
	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.		1	
	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2	
Раздел модуля 2.		Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		76	
	18.	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	2	2
	19.	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно - шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение	2	2
	20.	Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке	2	2

		и нарезке.		
21.		Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	2	2
22.		Лабораторная работа Подготовка овощей для фарширования: обработка кабачков, перца, помидоров и капусты	4	3
23.		Лабораторная работа Способы приготовления блюд и гарниров из различных овощей	2	3
Тема 2.2.		Содержание учебного материала		
Обработка рыбы нерыбного водного сырья	24.	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	2	2
	25.	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	2	2
	26.	Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	2	3
	27.	Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	2	3
Тема 2.3		Содержание учебного материала		
Приготовление полуфабрикатов из рыбы		Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья	2	3
		Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Хранение.	2	3
		Практическое занятие Органолептическая оценка качества и безопасности мясного сырья для приготовления мясных п/ф.	4	3
		Практическое занятие Расчет массы брутто и нетто крупнокусковых полуфабрикатов с учетом кондиции сырья.	4	3
		Лабораторная работа Приготовление и оценка качества порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	6	3
Тема 2.5		Содержание учебного материала		
Приготовление полуфабрикатов		Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	2	2

из мяса, мясных продуктов		Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов	2	2
		Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы без хлеба и полуфабрикатов из них, рубленой массы с хлебом и полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	3
		Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала			
		Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	2	2
		Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	2	2
		Лабораторная работа Приготовление и оценка качества порционных фаршированных полуфабрикатов из мяса	6	3
		Практическое занятие Расчета сырья, количества отходов, выхода полуфабрикатов из домашней птицы. Расчет массы пищевых обработанных отходов птицы.	4	3
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала			
		Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи.	2	2
		Зачет	2	
	Самостоятельная работа		12	
	Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		2	
	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела		4	
	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		2	
	Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.		4	
	Учебная практика ПМ 01 Виды работ			72

1	Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Измельчать	6
---	---	---

	<p>пряности и приправы вручную и механическим способом</p> <p>Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p>	
2	Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.	6
3	Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).	6
4	Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика.	6
5	Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	6
6	Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.	6
7	Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.	6
8	Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.	6
9	Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.	6
10	Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	6

11	Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.	6
12	Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	6
13	Зачет	2
Производственная практика ПМ 01 Виды работ:		72
1.	Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.	6
2.	Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.	6
3.	Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).	6
4.	Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика.	6
5.	Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы;	6

	полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	
6.	Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.	6
7.	Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.	6
8.	Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.	6
9.	Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.	6
10.	Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	6
11.	Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.	6
12.	Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	6
13.	Зачет	2
Экзамен		2
Всего		270

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов, лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места»

-доска учебная;
-рабочее место преподавателя;
-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения 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 лаборатории технологическим оборудованием:

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

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой для выполнения лабораторных и практических занятий по ПМ 01:

- 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;

- половник;
- таяпка;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

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, 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; гостроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. 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.
10. 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.
11. 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
12. 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»]. – Режим доступа:
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
18. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
19. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
20. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
21. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
22. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
23. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
24. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
25. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
26. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
27. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
28. В.М. Калинина Охрана труда в организации питания Москва Издательский центр «Академия» 2018г.
29. В.М.Калинина Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности Москва Издательский центр «Академия» 2017г.
30. И.П. Самородова Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Москва Издательский центр «Академия» 2017г.
31. Л.З. Шильман Технологические процессы предприятия питания Москва Издательский центр «Академия» 2017г.
32. Л.З. Шильман Технология кулинарной продукции Москва Издательский центр «Академия» 2017г.

33. М.В.Володина, Т.А. Сопачева Организация хранения и контроль запасов и сырья Москва Издательский центр «Академия» 2017г.
34. Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок сложного ассортимента Москва Издательский центр «Академия» 2018г.
35. Т.А. Качуринва Метрология и стандартизация Москва Издательский центр «Академия» 2018г.

(Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

- 1 Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРГ, 2007. – 1056 с.: ил.
- 2 Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

Интернет-источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. <http://www.pitportal.ru/>

1. 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

2. Проф ессио наль ные комп етенц	3. Оцениваемые знания и умения, действия	4. Мет оце
--	--	---------------

ин		
<p>6. Раздел модуля 1.</p> <p>7. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>		
<p>8. П К 1. 1.- 1. 4</p>	<p>9. Знания:</p> <p>10. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>11. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Последовательность выполнения технологических операций. Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. 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.</p> <p>12. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>13. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</p> <p>14. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>15. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.</p> <p>16. Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов.</p> <p>17. Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов.</p> <p>18. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.</p> <p>19. Способы правки кухонных ножей</p> <p>53. Умения:</p> <p>54. Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием.</p> <p>55. Выбирать, рационально размещать на рабочем</p>	<p>20. Текущий контроль.</p> <p>21. при проведении</p> <p>22. - письменного</p> <p>23. -тестирования</p> <p>24. -оценки результатов самостоятельной работы (доклады, рефераты, теоретические части проектов, учебные исследования и т.д.)</p> <p>25.</p> <p>26.</p> <p>27. Промежуточная аттестация</p> <p>28. в форме дифференцированного зачета/экзамена МДК в</p> <p>29. -письменные устные ответы.</p> <p>30. -тестирование</p> <p>31.</p> <p>32. Итоговый контроль.</p> <p>33. экзаменационный модуль</p> <p>34. (этап оценки теоретических знаний)</p> <p>35.</p> <p>66. Текущий контроль.</p> <p>67. - защита отчетов практической</p>

	<p>месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>56. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>57. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>58. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>59. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>60. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании;</p> <p>61. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки.</p> <p>62. Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>63. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>64. Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов.</p> <p>65. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</p> <p>109. Действия:</p> <p>110. 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>111. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>112. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов</p>	<p>лаборат</p> <p>занятия</p> <p>68. - оценка заданий самостоятельной работы</p> <p>69.</p> <p>70.</p> <p>71. - экспер оценка демонстрационных умений, выполнение действий, процесс, практический лабораторный занятия</p> <p>72. учебной производственной пра</p> <p>73.</p> <p>74.</p> <p>75.</p> <p>76. Промеж ая аттеста</p> <p>77. - экспер оценка выполнения практических заданий зачете/э е по МД</p> <p>78. - экспер оценка отчетов учебной производственной пра</p> <p>79.</p> <p>80.</p> <p>81.</p> <p>82. Итогов контро.</p> <p>83. экзамен модулю</p> <p>84. - экспер оценка сформированности ПК в проце</p>
--	--	--

		демонстрация на рабочем месте 85.
115.Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		
116.ПК 1.1- 1.4	117. Знания: 118.Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. 119.Правила оформления заявок на склад. 120.Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. 121.Правила обращения с тарой поставщика. 122.Ответственность за сохранность материальных ценностей. 123.Правила поверки весоизмерительного оборудования. 124.Правила приема продуктов по количеству и качеству. 125.Правила снятия остатков на рабочем месте. 126.Правила проведения контрольного взвешивания продуктов 127.Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. 128.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. 129.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. 130.Методы приготовления полуфабрикатов. 131.Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. 132.Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи 133.Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и	139.Текущий контроль 140.при проведении 141.-письменные устные опросы 142. 143.-тестирование; 144. 145. 146.-оценку результатов самостоятельной работы (доклады, рефераты, теоретические и практические проекты, учебные исследования и т.д.) 147. 148. 149.Промышленная аттестация 150.в форме дифференцированного зачета экзамена МДК в 151.-письменные устные ответы 152.-тестирование 153. 154.Итоговый контроль

	<p>транспортирования готовых полуфабрикатов.</p> <p>134.Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов.</p> <p>135.Правила заполнения этикеток.</p> <p>136.Правила складирования упакованных полуфабрикатов.</p> <p>137.Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции.</p> <p>138.Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>	<p>экзаменационный модуль</p> <p>155.(этап оценки теоретических знаний)</p> <p>156.</p>
	<p>177.Умения:</p> <p>178.Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>179.Владеть приемами мытья и бланширование различных видов пищевого сырья.</p> <p>180.Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке.</p> <p>181.Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке.</p> <p>182.Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов.</p> <p>183.Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования.</p> <p>184.Удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов.</p> <p>185.Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.</p> <p>186.Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья</p> <p>187.Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов.</p> <p>188.Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья.</p> <p>189.Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.</p>	<p>210.Текущий контроль</p> <p>211.- защита отчета о практике м/лабораторных занятий</p> <p>212.- оценка задания самостоятельной работы</p> <p>213.</p> <p>214.- экспертная оценка демонстрационных умений выполнения действий в процессе практики х/лабораторных занятий</p> <p>215.учебный производственной практики</p> <p>216.</p> <p>217.</p> <p>218.</p> <p>219.Промышленная аттестация</p> <p>220.- экспертная оценка выполнения практики х задач</p>

	<p>190.Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.</p> <p>191.Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.</p> <p>192.Безопасно использовать оборудование для упаковки</p> <p>193.Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.</p> <p>194.Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>195.Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты.</p> <p>196.Править кухонные ножи.</p> <p>197.Нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу вручную или механическим способом.</p> <p>198.Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p> <p>199.Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.</p> <p>200.Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.</p> <p>201.Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.</p> <p>202.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>203.Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p> <p>204.Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием.</p> <p>205.Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки.</p>	<p>зачете</p> <p>не по М</p> <p>221.- эксп</p> <p>оценка</p> <p>отчето</p> <p>учебно</p> <p>произв</p> <p>нной</p> <p>практи</p> <p>222.</p> <p>223.</p> <p>224.</p> <p>225.</p> <p>226.</p> <p>227.Итого</p> <p>контр</p> <p>экзамен</p> <p>модуль</p> <p>228.- эксп</p> <p>оценка</p> <p>форсир</p> <p>ости П</p> <p>ОК в</p> <p>процес</p> <p>демон</p> <p>и на ра</p> <p>месте</p> <p>229.</p>
--	---	--

	<p>206.Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации.</p> <p>207.Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов.</p> <p>208.Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании).</p> <p>209.Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</p> <p>252.Действия:</p> <p>253.Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов</p> <p>254.Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>255.Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p> <p>256.Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи</p> <p>257.Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>258.Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</p>
--	---

261.