

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
«КРАСНОЛУЧСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И СЕРВИСА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

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

**43.01.09 Повар, кондитер**

---

(код и наименование профессии)

Рассмотрена и согласована методической комиссией по профессии 43.01.09.  
Повар, кондитер, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023г.

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Российской Федерации по профессии среднего профессионального образования программы 43.01.09 Повар, кондитер

Председатель методической комиссии

\_\_\_\_\_ Юлия Сергеевна Круподер  
(подпись Ф.И.О.)

Заместитель директора по УПР

\_\_\_\_\_ Людмила Николаевна Иванченко  
(подпись Ф.И.О.)

Составитель:

Миндюкова Лидия Михайловна, преподаватель профессионального и  
общеобразовательного цикла ГБОУ СПО ЛНР «ККПС»  
(Ф.И.О., должность, название ОУ СПО)

Рабочая программа рассмотрена и согласована 2023/2024 учебный год

Протокол № \_\_\_\_\_ на заседании МК от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023г.

Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа рассмотрена и согласована 2023/2024 учебный год

Протокол № \_\_\_\_\_ на заседании МК от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023г.

Председатель МК \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ .....	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	стр. 6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	стр. 7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	стр. 19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	стр. 24

# **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 ПМ 01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» является частью освоения программ подготовки квалифицированных служащих ППКРСв соответствии с ФГОС СПО РФ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального обучения может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### **1.2. Цели и задачи программы профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.**

В результате освоения профессионального модуля студент должен **уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство,

- условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.
- знать:**
- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

### 1.3. Использование часов вариативной части в программе подготовки специалистов среднего звена.

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	именования темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1	ПК. ....	..... .....	Тема .....		Требования работодателей

### 1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 440 часов, в том числе: 440

максимальной учебной нагрузки учащихся – 176 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки учащихся – 176 часов;

учебной и производственной практики – 264 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями, в соответствии с ФГОС СПО РФ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

<b>Код</b> (согласно ФГОС СПО РФ)	<b>Наименование результата обучения</b>
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, кролика
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностно-развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента на базе среднего общего образования.

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студентов			Самостоятельная работа студентов		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов			
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	
ПК 1.1.-1.4.	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	62	62	32						
	<b>Экзамен</b>	2	2							
ПК 1.1.-1.4	<b>Раздел модуля 2.</b> Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	114	114	60						
	<b>Экзамен</b>	2	2							
ПК 1.1. – 1.4.	Учебная практика, часов	156	156					72	84	
ПК 1.1. – 1.4.	Производственная практика (по специальности), часов	108	108						108	
	Промежуточная аттестация: квалификационный экзамен								6	
	<b>Всего:</b>	440	440	92					108	

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем.	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа учащихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено).	Объем часов.
1	2	3
Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.		62
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.		62
Тема	Содержание учебного материала:	7
1.1.Характеристика процессов обработки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов из них.	1. Требования к организации рабочего места повара. Правила техники безопасности и СанПиНа. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. 2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья. Характеристика, последовательность этапов. 3. Правила составления заявки на сырье. 4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 5.Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.  Практическое занятие:  Практическое занятие 1: Составление заявки на сырье.	2
Тема 1.2.Организация и техническое	Содержание учебного материала.	15



оснащение работ по обработке овощей и грибов.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация работ в овощном цехе по обработке овощей.</li> <li>2. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.</li> <li>3. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов.</li> <li>4. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для обработки и различных видов овощей и грибов.</li> <li>5. Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.</li> <li>6. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</li> <li>7. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуде, правила ухода за ними.</li> </ol>	
	Практические занятия:	8
	<p>Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.</p> <p>Практическое занятие 3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки).</p>	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.	<p>Содержание учебного материала.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы.</li> <li>2. Организация процесса механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них.</li> <li>3. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.</li> <li>4. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.</li> <li>5. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.</li> <li>6. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</li> <li>7. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде, правила ухода за ними.</li> <li>8. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудованию, инвентарю,</li> </ol>	18

	инструментам, посуде, правила ухода за ними.	
	Практические занятия:	10
	Практическое занятие 4. Заполнение схемы и заполнение таблицы процесса размораживания рыбы. Практическое занятие 5. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Практическое занятие 6. Обработка нерыбного водного сырья. Практическое занятие 7. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки.	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.	Содержание учебного материала.	22
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов и приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.</li> <li>2. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов и приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.</li> <li>3. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов и приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.</li> <li>4. Организация процесса механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи и приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.</li> <li>5. Организация процесса механической кулинарной обработки кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.</li> <li>6. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.</li> <li>7. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.</li> <li>8. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</li> <li>9. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.</li> </ol>	

	Практическое занятие	12
	Практическое занятие 8. Заполнить схему операций обработки мороженого мяса. Практическое занятие 9. Обозначение в схеме частей говяжьей полутуши в соответствии с их названием. Практическое занятие 10. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Практическое занятие 11. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы. Практическое занятие 12. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттер.	
	Экзамен	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:		12
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>		
Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		114
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		114
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание учебного материала	8

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов.</li> <li>2. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов.</li> <li>3. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.</li> <li>4. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки.</li> <li>5. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов.</li> <li>6. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов</li> <li>7. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения</li> <li>8. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.</li> </ol>	
	Лабораторная работа	12
	<p>Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов.</p> <p>Лабораторная работа 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени.</p> <p>Лабораторная работа 3. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию, для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)</p>	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	8

Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья.</li> <li>2. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья</li> <li>3. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья</li> <li>4. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде.</li> <li>5. Методы разделки рыбы с костным скелетом (округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде.</li> <li>6. Методы обработки и разделки рыбы осетровых пород, последовательность приготовления рыбы в целом и пластованном виде.</li> <li>7. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы</li> <li>8. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения</li> </ol>	
Тема 2.3	Содержание учебного материала	7
Приготовление полуфабрикатов из рыбы	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.</li> <li>2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк).</li> <li>3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты.</li> <li>4. Обработка и подготовка рыбы для фарширования. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.</li> <li>5. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</li> <li>6. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов. Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения полуфабрикатов из рыбы.</li> <li>7. Обработка и приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.</li> </ol>	
	Лабораторная работа	16

	Лабораторная работа 4. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. Лабораторная работа 5. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Лабораторная работа 6. Обработка нерыбного водного сырья.	
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов.	Содержание учебного материала : 1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. 2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. 3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание. 4. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины. 5. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: обвалка, зачистка, жиловка. 6. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. 7. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов.	8
	8. Способы минимизации отходов в процессе подготовки и обработки мясных продуктов. Хранение, кулинарное назначение.	
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. 2. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. 3. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. Кулинарное назначение крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. 4. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из мяса говядины. Кулинарное назначение порционных полуфабрикатов из мяса говядины. 5. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. Кулинарное назначение мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. 6. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины и телятины. Кулинарное назначение полуфабрикатов из баранины и телятины. 7. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых	10

	<p>полуфабрикатов из свинины. Кулинарное назначение полуфабрикатов из свинины.</p> <p>8. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы и котлетной массы, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение полуфабрикатов из мясной рубленой массы и котлетной массы.</p> <p>9. Способы и техника маринования, шпигования, панирования, отбивания и формования полуфабрикатов из мяса.</p> <p>10. Требования к качеству мясных полуфабрикатов. Сроки хранения мясных полуфабрикатов.</p>	
	Лабораторная работа	16
	Лабораторная работа 7. Приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из мяса. Лабораторная работа 8. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Лабораторная работа 9. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы и котлетной массы.	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала	4
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные характеристики, пищевая ценность домашней птицы, пернатой дичи, кролика.</li> <li>2. Требования к качеству и безопасности домашней птицы, пернатой дичи, кролика.</li> <li>3. Методы кулинарной обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика.</li> <li>4. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.</li> </ol>	
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала	9
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация, ассортимент, характеристика полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>2. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов: целые тушки из домашней птицы и дичи, кролика.</li> <li>3. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из домашней птицы.</li> <li>4. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы.</li> <li>5. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из дичи.</li> <li>6. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из кролика.</li> <li>7. Кулинарное назначение полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>8. Приготовление рубленой и котлетной массы из домашней птицы и полуфабрикатов из нее.</li> <li>9. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.</li> </ol>	
	Лабораторная работа	10
	Лабораторная работа 9. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из филе птицы. Лабораторная работа 10. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	
	Экзамен по модулю	6

<p>Самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</li> </ol> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p>		23
<p>Учебная практика ПМ 01</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. 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.</li> <li>2. 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.</li> <li>3. 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).</li> <li>4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика.</li> <li>5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</li> <li>6. 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</li> </ol>		156



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.).

7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.

8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.

9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.

10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.

11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.

12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;

13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.

15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.

16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.

17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2

1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).

2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.

3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.

4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.

5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.

6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-

<p>образовательных ресурсов.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт</p>	2
<p>Производственная практика ПМ 01 Виды работ:</p> <p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p> <p>8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</p>	108
Промежуточная аттестация: квалификационный экзамен	8
Всего часов:	440

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требование к материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие

учебного кабинета Кабинет технологии кулинарного производства  
Кабинет технологии кондитерского производства

лаборатории Учебный кулинарный цех  
Учебный кондитерский цех

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню модулей. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся, должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

стол ученический - 15шт., стулья  
ученические-27шт., доска  
ученическая - 1шт., стол  
преподавателя - 1шт., стул  
преподавателя- 1шт., шкаф-витрина - 2шт., настенные наглядные пособия - 5шт.,  
муляжи - 21шт.,  
компьютер с программным обеспечением - 1 шт., схемы - 4 шт.,  
стенд - 5шт.  
плакаты- 32 шт.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

бойлер для горячей  
воды -1шт.,  
блендер-1шт.,  
слайсер-1шт.,  
миксер-1шт.,  
тостер -1шт.,  
мясорубка  
МИМ-80 -1шт., мясорубка  
МИМ-60 -1шт.,  
плита электрическая  
ПЭСМ-4Ш -1шт., жарочный шкаф ШЖЭСМ-3 -2шт., холодильный  
шкаф ШХ-0,4 -1шт.,  
котел КПЭ250 -1шт., электросковорода -1шт., электрофритюрница-1шт.,  
электрочайник-1шт.,  
микроволновая

печь-1шт.,  
ванна-мойка - 4шт.,  
стол обеденный -15шт., металлический  
стол - 12шт., производственный  
стол -12шт.,  
стол-стойка -3шт.,  
шкаф-витрина - 2шт., доска  
разделочная -78шт., ножи поварской  
тройки - 6шт.,  
шкаф подвесной -4шт., передвижной  
стеллаж -1шт., электронные  
весы -2шт.,  
весы настольные -1шт., весы  
циферблатные-1шт.,  
кастрюля-12шт.,  
сковородка -12шт.,  
сотейник - 2шт.,  
лоток -12шт.,  
разнос -12шт.,  
сито -2шт.,  
черпак -12шт.,  
грохот -2шт.,  
противень - 6шт.,  
шумовка - 4шт.,  
вилка десертная -12шт., вилка  
закусочная -12шт.,  
вилки столовая -12шт.,  
лопатка - 6шт.,  
веселка - 4шт.,  
вставки сетчатые для варки на пару -1шт.,  
яйцерезка -1шт.,  
щипцы  
для салата -1шт., кокотница - 4шт.,  
соусник -15шт.,  
тарелка мелкая  
столовая -14шт.,  
тарелка глубокая  
столовая -14шт.,

#### **4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности**

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательном учреждении, так и в организациях, соответствующих

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

Преподавание МДК модуля должно носить практическую направленность. В процессе лабораторно - практических занятий учащиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение учащимися учебной и производственной практик в стенах образовательного учреждения и на предприятиях общественного питания.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин, как «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Основы товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Основы калькуляции и учета», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности», «Рисование и лепка», «Иностранный язык в профессиональной деятельности» по профессии должно предшествовать освоению данного модуля или изучаться параллельно.

**Теоретические занятия** должны проводиться в учебном кабинете

социально-экономических дисциплин;  
информационных технологий в профессиональной деятельности,  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

**Лабораторно- практические занятия** и учебная практика проводятся в  
Учебный кулинарный цех;  
Учебный кондитерский цех.

согласно Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Российской Федерации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

**текущий контроль:** опрос учащихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практических занятий, решение производственных задач обучающими в процессе проведения теоретических занятий и т.д.;

**промежуточный контроль:** дифференцированный зачет, экзамен, квалификационный экзамен.

### 4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих реализацию ППКСР по профессии должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой профессиональному модулю. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

### 4.4. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с.
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. – Москва: Академия, 2017. – 160 с.
4. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 16 с.
9. 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.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
<p>Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> <li>–рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>–соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>–своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>–рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>–правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>–соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>–соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий для практических лабораторных занятий;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>экспертная</li> </ul>



	<p>безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> </ul> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.</p>	оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>Уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям</li> </ul>	

<p>сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p>	<p>охраны труда и технике безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>–аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на <b>ВЫНОС</b></li> </ul>	
---	--	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 345197355402255976370865811722506627397297559405

Владелец КОРШУНОВ СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ

Действителен с 01.12.2023 по 30.11.2024