

ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ  
РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ  
«ЧЕРНОГОРСКИЙ ГОРНО-СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

срок обучения 3 года 10 месяцев

2021-2025 - учебные годы

**II курс**

с. Бея, 2021

РАССМОТРЕНА  
на заседании МО преподавателей  
Руководитель МО  
\_\_\_\_\_ Н.А. Некрасова  
(протокол № 7 от 23 июня 2021 г.)

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ Л.Л. Мартынович  
«24» июня 2021 г.

Разработчик:

Цыбульская Олеся Александровна, мастер производственного обучения.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1 Паспорт программы учебной практики</b> .....	4-9
1.1 Область применения программы практики.....	4
1.2 Цели и задачи практики.....	4
1.3 Требования к результатам освоения практики.....	6
1.4 Количество часов на освоение программы учебной практики.....	9
<b>2 Результаты освоения программы учебной практики</b> .....	10
<b>3 Тематический план и содержание программы учебной практики</b> .....	11-12
3.1 Тематический план программы учебной практики ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» .....	11
3.2 Содержание программы учебной практики ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента» .....	12
<b>4 Условия реализации программы учебной практики</b> .....	14-15
4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....	14
4.2 Информационное обеспечение обучения.....	14
4.3 Общие требования к организации образовательного процесса .....	15
4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса .....	15
<b>5 Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики</b> .....	16

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основных видов профессиональной деятельности

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

## **1.2 Цели и задачи практики**

Практика является составной частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и проводится в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса в

Филиале Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Хакасия «Черногорский горно-строительный техникум» (далее Ф ГБПОУ РХ ЧГСТ).

Содержание этапов практики определено в программе практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО).

Практика обучающихся проводится в соответствии ФГОС СПО в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Практика предусматривается в каждом профессиональном модуле, в целях приобретения опыта практической работы, закрепления и углубления необходимых знаний и умений по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основными этапами практики обучающимся в Ф ГБПОУ РХ ЧГСТ по основной профессиональной образовательной программе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер являются:

- учебная практика;
- производственная практика по профилю специальности.

Цели практики определены в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер среднего профессионального образования. Практика предусматривается, в целях приобретения практического опыта работы, закрепления и углубления необходимых знаний и умений по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная практика проводится с целью закрепления и углубления знаний,

полученных обучающихся в процессе теоретического обучения и приобретения практического опыта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Целью учебной практики является:

- приобретение обучающимися опыта практической работы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер по ПМ.01: «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной практики 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.

Производственная практика по профилю специальности проводится с целью

приобретения практического опыта, закрепления, расширения, углубления и систематизации знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### 1.3 Требования к результатам освоения практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

обучающиеся должны:

ВПД	Требования к умениям
<p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;                      выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;                      проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:                      - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;                      - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;                      - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;                      - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;                      - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;                      безопасно править кухонные ножи;                      соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;                      проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;                      выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;                      включать и подготавливать к работе технологическое оборудование,</p>

	<p>производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;</p> <p>оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</p> <p>пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;</p> <p>сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</p> <p>проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;</p> <p>обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</p> <p>осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;</p> <p>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</p> <p>различать пищевые и непищевые отходы;</p> <p>подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;</p> <p>соблюдать правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов.</p>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в</p>

	<p>измельченном виде;  выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;  владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;  нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;  порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;  соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);  проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;  применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;  выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки;  эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;  рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</p>
<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;  владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе;  правлять кухонные ножи;  владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;  нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;</p>

	<p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией</p>
--	---

#### **1.4 Количество часов на освоение программы учебной практики**

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер – 108 часов (3 недели)

II курс (первое полугодие)

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися основных видов профессиональной деятельности:

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональных и общих компетенций</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 личностное 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 традиционных 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 информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план программы учебной практики

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

Код и наименование профессиональных модулей	Наименование тем учебной практики	Объем часов	Уровень освоения
		учебная практика	
1	2	3	4
<b>ПМ 01«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»</b>		108	
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготовка рабочего места, оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	12	1-2
ПК 1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.	18	1-2
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Приготовление, порционирование, хранение полуфабрикатов, разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	36	1-2
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи, упаковка на вынос, ведение расчета с потребителями	36	1-2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		6	

### 3.2 Содержание программы учебной практики

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

Наименование разделов, тем учебной практики	Содержание учебной практики	Количество часов	Уровень усвоения
Виды работ: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
<b>Раздел 1. Подготовка рабочего места, и весоизмерительных приборов</b>			
<b>Тема 1.1</b> Подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов	Содержание	<b>12</b>	1
	1 Подготовка рабочего места для обработки сырья.	6	
<b>Тема 1.2</b> Соблюдение правил охраны труда при обработке и подготовке овощей, грибов, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Содержание		1
	1 Соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов	6	
<b>Раздел 2. Осуществление обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика</b>			
<b>Тема 2.1</b> Обработка различными способами и подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	18	1
	1 Нарезание и формование традиционных видов различными способами овощей и грибов, рыбы, нерыбного и водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	6	
	2 Проверка годности традиционных видов овощей плодов и грибов, пряностей и приправ органолептическим способом.	6	
	3 Проверка качества различных видов мяса и птицы перед разделкой на полуфабрикаты. Обработка туш.	6	
<b>Раздел 3. Приготовление, порционирование, хранение полуфабрикатов, разнообразного ассортимента</b>			
<b>Тема 3.1</b> Приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	36	2
	1 Обработка различными методами рыб с костным скелетом	6	
	2 Приготовление полуфабрикатов из обработанной рыбы	6	
	3 Приготовить полуфабрикаты из рубленной массы	6	
	4 Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	6	
	5 Простые формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых, овощей и грибов плодовых, томатных, десертных, пряных, салатных овощей.	6	

	6	Подготовка овощей для фарширования и приготовления полуфабрикатов	6	
<b>Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи</b>				
<b>Тема 4.1</b> Приготовление и подготовка к реализации, упаковка на вынос, ведение расчета с потребителями	Содержание		36	2
	1	Приготовление крупнокусковых мясных полуфабрикатов	6	
	2	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов	6	
	3	Приготовление полуфабрикатов домашней птицы, из дичи и кролика.	6	
	4	Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы.	6	
	5	Приготовление мясных фаршированных полуфабрикатов	6	
	6	Подготовка и упаковка блюд к реализации. Решение задач по расчету стоимости готовых блюд	6	
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>6</b>	
<b>Всего</b>			<b>108</b>	

## 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

### 4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы практики предполагает наличие:

- учебно - производственной мастерской.

Оснащение и оборудование учебных мастерских:

- рабочие места по количеству мест обучающихся;

- производственные столы;

- инвентарь;

- холодильное, вес измерительное и тепловое оборудование;

- немеханическое оборудование (стеллажи для приспособлений, раковины для мытья рук, ванны моечные);

- столовая и кухонная посуда;

- разделочные доски, ножи;

- механическое оборудование;

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия (комплект плакатов, фотографий, муляжей) комплект бланков технологической документации.

Технические средства обучения: компьютер.

### 4.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Андросов В.П. и др. Производственное обучение профессии «Повар» Часть 1-2., учебное пособие для НПО, Издательство «Академия» 2017г.

2. Потапова И.И. Первичная обработка продуктов: учеб. Потапова И.И. – М.: Академия, М., 2017 – 195с.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Издательство Арий, ИКТЦ «Лада» 2015г.

Дополнительные источники:

1. Журнал «Ресторанные ведомости» 2014 – 2017г.

2. Журнал «Питание и общество» 2014 – 2017г.

3. Электронные пособия.

4. Плакаты, альбомы.

5. Интернет – ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>, <http://vkus.bu>.

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>

#### **4.3 Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится мастером производственного обучения. Проводится рассредоточено и концентрированно в учебно – производственной мастерской училища.

#### **4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Подготовку обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер осуществляет мастер производственного обучения, имеющая высшее образование, б/к, стаж работы 5 лет.

Предусмотрено прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастерами производственного обучения в процессе учебных занятий практики, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных заданий.

В результате освоения профессиональных приемов и навыков в период учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели оценивания результата	Формы и методы контроля
ПК. 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Организация рабочего места -Рациональное использование различных методов обработки овощей и грибов; - Соответствие действий и правильность подбора производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; - Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; - Точное соблюдение технологии обработки овощей, грибов, пряностей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции; - Умение нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; - Оценивание органолептическим способом годность овощей грибов; Правильная нарезка овощей и грибов	Дифференцированный зачет
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		