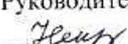


ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ  
"ЧЕРНОГОРСКИЙ ГОРНО-СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ"

РАССМОТРЕНО  
на заседании МО преподавателей  
Руководитель МО  
 Некрасова Н.А.  
(протокол № 5 от 28 июня 2023 г.)

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УР  
 О.В. Лапса  
«30» июня 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.01 Приготовления, и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий  
разнообразного ассортимента.**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

*2 курс*

Разработчик: преподаватель  
Стряпкова Л.А.

**Без, 2023**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 ТЕМАТИЧЕСКИЙ (ПОУРОЧНЫЙ) ПЛАН	20
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	28

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.

#### 1.1 Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов, предназначена для изучения в Филиале ГБПОУ РХ «Черногорский горно-строительный техникум», реализующем освоение основной образовательной программы СПО по профессии «Повар, кондитер». Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер» предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения профессионального модуля ПМ.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, необходимых для качественного освоения основной образовательной программы СПО.

Программа профессионального модуля ПМ.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.

Уточняет содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, виды самостоятельных работ. Изучение профессионального модуля ПМ.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.

Завершается подведением итогов в форме квалификационного экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО по профессии «Повар, кондитер» общие компетенции, предусмотренные рабочей программой профессионального модуля ПМ.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов считаются сформированными при прохождении обучающимися промежуточной аттестации.

В Филиале ГБПОУ РХ «Черногорский горно-строительный техникум», профессиональный модуль ПМ.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов изучается в профессиональном цикле учебного плана ООП СПО по профессии «Повар, кондитер».

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины :

Освоение содержания профессионального модуля модуль ПМ.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов, обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
<b>ПК 1.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и	Визуально проверять чистоту и неисправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,

<p>регламентами</p> <p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями ранения. Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота. Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов. Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением</p> <p>Подготавливать в соответствии с инструкциями, пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов. Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями. Обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.</p>	<p>посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила обращения с тарой поставщика. Ответственность за сохранность материальных ценностей. Правила поверки весоизмерительного оборудования. Продуктов по количеству и качеству. Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контроль контрольного взвешивания продуктов.</p>
<p><b>ПК 1.3.</b> 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. Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты. Правильно пользоваться кухонными ножами. Нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом. Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья. Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>

	полуфабрикатов. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.	
<p><b>ПК 1.4.</b> 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. Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции. Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты. Правильно использовать кухонные ножи. Нарезать, измельчать мясо, птицу вручную или механическим способом. Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов весо - измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.</p>
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавать задачу и проблему в профессиональном и социальном контексте. Анализировать задачу и проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы, в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

<p><b>ОК 02.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавать задачу и проблему в профессиональном и социальном контексте. Анализировать задачу и проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия, определить необходимые ресурсы. Владеть, актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий(самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<p><b>ОК 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
<p><b>ОК 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>

## 2.1 Структура профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.					Самостоятельная работа
		Всего	Теоретическое обучение	Лабораторных и практических занятий	Практики		
					Учебная	Производственная	
<b>МДК.01.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>14</b>	<b>18</b>			
<b>МДК.02.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	<b>98</b>	<b>80</b>	<b>50</b>	<b>30</b>			<b>18</b>
Учебная практика	<b>108</b>				<b>108</b>		
Производственная практика	<b>144</b>					<b>144</b>	
<b>Всего:</b>	<b>382</b>	<b>112</b>	<b>64</b>	<b>48</b>	<b>108</b>	<b>144</b>	<b>18</b>

## 2.2 Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
<b>Раздел 1. МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов.</b>		32
<b>Тема 1.1.</b> Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организации питания.	<b>Содержание учебного материала</b>	
	1. Организация работ в овощном цехе по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.	2
	2. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	2
	<b>Практическое занятие 1.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2
	3. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья.	
	<b>Практическое занятие 2.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по механической кулинарной обработке рыбы, нерыбного водного сырья	2
	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	2
	<b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по организации рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	2
<b>Практическая работа № 4</b> Правила безопасной организации работ ПОП.	2	
<b>Тема 1.2.</b> Виды назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним.	<b>Содержание учебного материала</b>	
	1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря. Оборудование используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Правила ухода.	2
	<b>Практическое занятие 5.</b> Эксплуатации механического оборудования (картофелеочистительной машины) в процессе обработки овощей.	
	<b>Практическое занятие 6.</b> Отработка, безопасных приемов эксплуатации механического оборудования.	2
	<b>Практическое занятие 7.</b> Отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования (овощерезки) в процессе нарезки овощей и грибов	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	2
<b>Практическое занятие 8.</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2	
3. Организация процесса механической кулинарной обработки		

	мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работы.	1
	<b>Практическое занятие 9.</b> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки.	1
	<b>Практическое занятие 10.</b> Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации мясорыхлительная машин фаршемешалок, котлетоформовочных машин	1
	<b>Дифференцированный зачет</b>	1
		32
<b>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.</b>		
<b>Раздел 2.</b> Осуществление обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика		
<b>Тема 2.1</b>	<b>2Содержание учебного материала</b>	
Требование к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них.	1.Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения овощей и грибов.	1
	2.Кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов.	1
	<b>Практическое занятие 1.</b> Составление технологических схем кулинарной механической обработки и нарезки картофеля и других.	2
	3.Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки.	2
	4.Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных, луковых, плодовых. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки	1
	5.Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки.	1
	6.Подготовка овощей и грибов к фаршированию. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Способы минимизации отходов Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	2

	<p><b>Практическое занятие 2.</b> Составление технологических схем кулинарной механической обработки и нарезки картофеля и других клубнеплодов плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.</p>	2
	<p>7. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.</p>	2
	<p><b>Самостоятельная работа.</b>  <b>Подготовка презентаций по темам</b>  «Кулинарная механическая обработка овощей и грибов, требования к качеству, сроки хранения»;  «Значение овощей и грибов в питание человека».</p>	4
	<p>8. 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.</p>	2
	<p>9. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья.</p>	2
	<p>10. 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. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы</p>	2
	<p><b>Практическое занятие 3.</b>  Составление технологических схем механической кулинарной обработки подготовки к фаршированию плодовых овощей (перца, баклажана, кабачков, помидор).</p>	2
	<p><b>Практическое занятие 4.</b>  Составление технологических схем механической кулинарной обработки чешуйчатой рыбы с костным скелетом.</p>	2
	<p>11. Методы обработки нерыбного водного сырья. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения</p>	2
	<p><b>Практическое занятие 5.</b> Составление технологических схем механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья.</p>	2
	<p><b>Самостоятельная работа.</b>  <b>Подготовка презентаций по темам</b>  «Значение рыбы и нерыбного водного сырья в питание человека»;  «Кулинарная механическая обработка рыбы и нерыбного водного сырья, требования к качеству, сроки хранения»</p>	4
	<p>12. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.  Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.</p>	2

	13. 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.	2
	<b>Практическое занятие 6.</b> Составление технологических схем механической кулинарной обработки мясного сырья.	2
	14. Кулинарный разруб говядины баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка.	2
	15. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	2
	<b>Самостоятельная работа.</b> <b>Подготовка презентаций по темам.</b> «Кулинарная механическая обработка мяса и мясного сырья, требования к качеству, сроки хранения».	2
	16. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика.	2
	<b>Практическое занятие 7.</b> Составление технологических схем механической кулинарной обработки домашней птицы, пернатой дичи, кролика.	2
	<b>Самостоятельная работа.</b> <b>Подготовка презентаций по темам.</b> «Кулинарная механическая обработка домашней птицы, пернатой дичи, кролика требования к качеству, сроки хранения»	2
<b>Раздел 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		
<b>Тема 3.1.</b> Рецептуры. Методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов	1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок напластованной рыбы (стек), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетки, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.	2
	2. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	2
	<b>Практическое занятие 8.</b> Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	2
	<b>Самостоятельная работа.</b> Подготовить презентацию на тему: «Упаковка на вывоз полуфабрикатов»	2
<b>Тема 3.2.</b> Способы сокращения потерь	1. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов. Использование отходов	2

при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов	<b>Практическое занятие 9.</b> Расчет задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом кондиции сырья, способа обработки рыбы.	2
	<b>Практическое занятие 10.</b> Расчет задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом кондиции сырья, способа обработки нерыбного водного сырья.	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2
<b>Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</b>		
<b>Тема 4.1</b> Рецептуры. Методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	2
	2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	3. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины, свинины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	<b>Практическое занятие 11.</b> Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из мяса.	2
	5. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы без хлеба фабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	<b>Практическое занятие 12.</b> Расчет необходимого сырья для приготовления полуфабрикатов из мясной рубленой массы. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из мясной рубленой массы.	2
	7. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	2
	8. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	<b>Практическое занятие 13.</b> Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	2
	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	<b>Практическое занятие 14.</b> Расчет необходимого сырья для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы из птицы.	2
<b>Самостоятельная работа</b> Взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	2	

<b>Тема 4.2</b> Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов	1.Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов.	2
	<b>Практическое занятие 15.</b> Расчет задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом кондиции сырья, способа обработки мяса и мясного сырья, домашней птицы и пернатой дичи, кролика при приготовлении.	2
<b>Консультации</b>	Санитарные требования к технологии приготовления полуфабрикатов. Расчет необходимого сырья для приготовления полуфабрикатов из мясной рубленой массы. Составление технологических схем кулинарной механической обработки и нарезки картофеля. Составление технологических схем механической кулинарной обработки чешуйчатой рыбы с костным скелетом.	6
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>		6
<b>Всего</b>		108

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля ПМ.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Поварское дело» №2, №4,. Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения:

#### **3.2. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Технического оснащения и организации рабочего места и Учебного кулинарного цеха

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

-шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, плакаты.

#### **Оборудование Учебной кухни технологическим оборудованием:**

-моечные ванны;

-плиты электрические;

-мясорубка;

-блендер;

-шкаф холодильный;

-микроволновая печь;

-пароконвектомат;

-планетарный миксер;

-мускат для заточки ножей.

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

- рабочий стол;

- весы настольные электронные;

- набор разделочных досок
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- таялка;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейники;
- набор сковород;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- ведра для отходов;
- пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

В Учебном кабинете оборудованы зоны инструктажа.

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, холодильные шкафы; инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка, веселка, венчик, ложки, шумовка, гастроемкости, кастрюли, сотейники; сковороды; сито конусообразное, и др.).

### **3.2.1. Информационное обеспечение обучения**

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

Основные источники:

Учебники

#### **Основные источники (печатные):**

1. Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2018
2. Анохина Ж. С., Лутошкина Г. Г, Техническое оснащение и организация рабочего места, – М., Изд-во «Академия», 2018
3. Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. Приготовление супов и соусов– М., Изд-во «Академия», 2018
4. Елифанова М. В. Товароведение продовольственных товаров – М., Изд-во «Академия», 2018
5. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2018
6. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, – М., Изд-во «Академия», 2018
7. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы– М., Изд-во «Академия», 2018
8. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи-М.Академия, 2018г.
9. Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е. И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена:М., Изд-во «Академия», 2018

10. Матюхина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2018
11. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета Изд-во «Академия», 2018
12. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2018
13. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – М., Изд-во «Академия», 2018
14. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов– М., Изд-во «Академия», 2018
15. Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента– М., Изд-во «Академия», 2018
16. Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговли и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2018
17. Цыганенко В.А., Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий-И.Киев Арий, 2017г
18. Харченко А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2017
19. Шитякова Т. Ю., Качурина Т.А., Сопачева Т.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста– М., Изд-во «Академия», 2018

#### **Дополнительные источники:**

##### Учебные пособия

1. Андросов В. П., Пыжова Т. В. Производственное обучение по профессии Повар, часть 1, 2 – М., Изд-во «Академия», 2010
2. Мелеховская Л. П. Русская кухня – М., Изд-во «Эксмо», 2008
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М., Изд-во «Хлебпродформ», 2008
4. Шатун А. Г., Шатун О. Г. Повар – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2009

##### Сборники

1. 1000 рецептов на скорую руку – М., Изд-во «ЭКСМО», 2008
2. Блюда на праздничном столе – М., Изд-во «ЭКСМО», 2008
3. Мясное меню – Челябинск, Изд-во «Аркаим-АСТ», 2007
4. Секреты русского застолья – М., Изд-во «Белый город», 2008
5. Харченко А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2010

##### Журналы

1. Общественное питание
2. Питание и общество

##### Плакаты

1. «Блюда из овощей»
2. «Виды грибов»
3. «Овощной цех»
4. «Простая, сложная фигурная нарезка овощей»

#### **3.2.2. Электронные издания и электронные ресурсы**

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

#### **Интернет-источники:**

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

1. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

2. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

3. <http://www.pitportal.ru/>

#### 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>- выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>-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);</p> <p>-рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <p>-соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <p>-своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</p> <p>-рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>-правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>- соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>- 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.</p>	<p>Практическая работа (Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ)</p>

<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; -соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</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>-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); -профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</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>—правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; -соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -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) -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> <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 выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>- эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпусков на вынос.</li> </ul>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических, лабораторных занятий;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы.</li> </ul>
<p>ОК 02. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</li> </ul>	
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.</li> </ul>	

<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:- практических заданий на зачете/экзамене по МДК; заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.</p>
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии профессиональной деятельности.</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на</p>	<p>Адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной</p>	

государственном и иностранном языке	документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	
-------------------------------------	--	--

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1 ТЕМАТИЧЕСКИЙ (ПОУРОЧНЫЙ) ПЛАН

№ урока	Название разделов и тем	Макс. нагрузка студ. (час)	Самостоятельная учебная работа студентов, час.	Кол-во обязательной аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения, часы	
				Теоретически	Лабораторн. и практиче занятия
1	2	3	4	5	6
<b>МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов.</b>					
<b>Раздел №1 .</b> Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.					
Часы	<b>Тема 1.1.</b> Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организации питания.				
1	Организация работ в овощном цехе по обработке овощей.	1		1	
2	Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.	1		1	
3	Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов.	1		1	
4	Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	1		1	
5-6	<b>Практическое занятие 1.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.	2			2
7	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья.	1		1	
8	Процесса механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья.	1		1	

9-10	<b>Практическое занятие 2.</b> Тренинг по механической кулинарной обработке рыбы, нерыбного водного сырья	2			2
11	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи.	1		1	
12	Обработка мясных продуктов, кролика.	1		1	
13	<b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по организации рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи.	1			1
14	<b>Практическое занятие 3.</b> Обработка мясных продуктов, домашней птицы дичи, кролика.	1			1
15	Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	1		1	
16	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды, правила ухода за ними.	1		1	
17	<b>Практическая работа № 4</b> Требование к организации рабочих мест.	1			1
18	<b>Практическое занятие 4</b> Правила безопасной организации работ ПОП.	1			1
<b>Тема 1.2.</b>					
Виды назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним.					
19	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря.	1			1
20	Оборудование используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Правила ухода.	1			1
21-22	<b>Практическое занятие 5.</b> Эксплуатации механического оборудования (картофелеочистительной машины) в процессе обработки овощей.	2			2
23	<b>Практическое занятие 6.</b> Отработка, безопасных приемов эксплуатации механического оборудования.	1			1
24	Обработка механического оборудования (овощерезки) в процессе нарезки овощей и грибов	1			1
25	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.	1		1	
26	Виды инвентаря, используемых для	1		1	

	обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.				
27	<b>Практическое занятие 7.</b> Подбор и размещение оборудования инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	1			1
28	<b>Практическое занятие 7.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	1			1
29	Организация мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.	1		1	
30	<b>Практическое занятие 8.</b> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.	1			1
31	<b>Практическое занятие 9.</b> Безопасная эксплуатация фаршемешалок, котлетоформовочной машины.	1			1
32	<b>Дифференцированный зачет</b>	1		1	

**МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.**

**Раздел 2.** Осуществление обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

**Тема 2.1**

Требование к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них.

1	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность.	1		1	
2	Кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов.	1		1	
3	Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов.	1		1	
4 - 5	<b>Практическое занятие 1.</b> Составление технологических схем нарезки картофеля.	2			2
6	Процесс обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов.	1		1	
7	Формы нарезки, овощей.	1		1	
8-9	Процесс обработки, нарезки капустных, луковых, плодовых.	1		1	
10	Процесс обработки, нарезки салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.	1		1	
11	Подготовка овощей и грибов к фаршированию.	1		1	
14	Требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов.	1		1	
12	<b>Практическое занятие 2.</b> Подготовка белокочанной капусты к фаршированию.	1			1
13	<b>Практическое занятие 2</b> Приготовление голубцов и шницеля	1			1

	полуфабриката.				
14	Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов.	1		1	
15	Интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование условия, температурный режим, сроки хранения.	1		1	
	<b>Самостоятельная работа.</b> <b>Подготовка презентаций по темам</b> «Кулинарная механическая обработка овощей и грибов, требования к качеству, сроки хранения»; «Значение овощей и грибов в питание человека».		4		
16	Классификация, ассортимент, основные характеристики рыбы.	1		1	
17	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение нерыбного водного сырья.	1		1	
18	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке.	1		1	
19	Размораживание замороженной рыбы, вымачивание соленой рыбы.	1		1	
20	Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы).	1		1	
21	Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы.	1		1	
22	<b>Практическое занятие3.</b> Составление технологических схем плодовых овощей к фаршированию.	1			1
23	<b>Практическое занятие3.</b> Кулинарная механическая обработка (перца, баклажан, кабачков, помидор).	1			1
24	<b>Практическое занятие4.</b> Составление технологических схем чешуйчатой рыбы.	1			1
25	<b>Практическое занятие4.</b> Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.	1			1
26	Методы обработки нерыбного водного сырья.	1		1	
27	Условия и сроки хранения нерыбного водного сырья.	1		1	
28	<b>Практическое занятие5.</b> Составление технологических схем нерыбного водного сырья.	1			1
29	<b>Практическое занятие5.</b> Механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья.	1			1

	<b>Самостоятельная работа.</b> <b>Подготовка презентаций по темам</b> «Значение рыбы и нерыбного водного сырья в питание человека»; «Кулинарная механическая обработка рыбы и нерыбного водного сырья, требования к качеству, сроки хранения»		4		
30	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность мяса.	1		1	
31	Требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	1		1	
32	Последовательность выполнения и характеристика обработки мяса.	1		1	
33	Оттаивание мороженого мяса, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, обвалка, зачистка, жиловка.	1		1	
34	<b>Практическое занятие 6.</b> Составление технологических схем кулинарной обработки мясного сырья.	2			1
35	Кулинарный разруб говядины, баранины.	1		1	
36	Кулинарный свинина, телятина, обвалка, зачистка, жиловка.	1		1	
37	Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины.	1		1	
38	Хранение, кулинарное назначение частей баранины, свинины, телятины.	1		1	
	<b>Самостоятельная работа.</b> <b>Подготовка презентаций по темам.</b> «Кулинарная механическая обработка мяса и мясного сырья, требования к качеству, сроки хранения».		2		
39	Требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика.	1		1	
40	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика.	1		1	
41	<b>Практическое занятие №7.</b> Составление технологических схем домашней птицы, пернатой дичи, кролика.	1			1
42	<b>Практическое занятие №7.</b> Кулинарная обработка домашней птицы, пернатой дичи, кролика.	1			1
	<b>Самостоятельная работа.</b> <b>Подготовка презентаций по темам.</b> «Кулинарная механическая обработка домашней птицы, пернатой дичи, кролика требования к качеству, сроки хранения»		2		
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья					
	<b>Тема 3.1.</b>				

	Рецептуры. Методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов.				
43	Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	1		1	
44	Приготовление рыбной котлетной и кнельной массы, полуфабрикатов.	1		1	
45	Способы и техника панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	1		1	
46	Технология приготовления фаршированной рыбы.	1		1	
47	<b>Практическое занятие 8.</b> Приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.	1			1
48	Приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	1			1
	<b>Самостоятельная работа.</b> Подготовить презентацию на тему: «Упаковка на вывоз полуфабрикатов»		2		
<b>Тема 3.2.</b>					
Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов.					
49	Методы минимизации отходов при очистке, приготовления полуфабрикатов.	1		1	
50	Использование отходов.	1		1	
51	<b>Практическое занятие 9.</b> Расчет задач по расчету массы брутто, обработки рыбы.	1			1
52	<b>Практическое занятие 9.</b> Выход обработанного сырья рыбы с учетом кондиции.	1			1
53	<b>Практическое занятие 10.</b> Расчет задач по расчету массы брутто нерыбного водного сырья.	1			1
54	<b>Практическое занятие 10.</b> Выхода обработанного нерыбного водного сырья с учетом кондиции.	1			1
	<b>Самостоятельная работа:</b> Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		2		
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.					
<b>Тема 4.1</b>					
Рецептуры. Методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов.					
55	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса.	1		1	
56	Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	1		1	
57	Приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из мясных продуктов.	1		1	
58	Приготовление котлетной массы из мяса.	1		1	

59	Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из баранины, свинины.	1		1	
60	Кулинарное назначение, полуфабрикатов условия и сроки хранения.	1		1	
61	<b>Практическое занятие 11.</b> Составление технологических схем.	1			1
62	<b>Практическое занятие 11.</b> приготовления полуфабрикатов из мяса.	1			1
63	Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом.	1		1	
64	Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1		1	
65	<b>Практическое занятие 12.</b> Составление технологических схем из мясной рубленой массы.	1			1
66	<b>Практическое занятие 12.</b> Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы.	1			1
67	Классификация, ассортимент, полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	1		1	
68	Требования к качеству полуфабрикатов из дичи.	1		1	
69	Процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из дичи.	1		1	
70	Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из дичи.	1		1	
71	<b>Практическое занятие 13.</b> Составление технологических схем полуфабрикатов из дичи.	1			1
72	<b>Практическое занятие 13</b> Приготовления полуфабрикатов из дичи.	1			1
73	Приготовление котлетной массы из кролика и полуфабрикатов из нее.	1		1	
74	Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из кролика.	1		1	
75	<b>Практическое занятие 14.</b> Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы из кролика.	1			1
76	<b>Практическое занятие 14.</b> Приготовления полуфабрикатов из котлетной массы из кролика.	1			1
	<b>Самостоятельная работа</b> Сделать презентацию «Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы домашней птицы, дичи, кролика»		2		
<b>Тема 4.2</b>					

Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов.					
77-78	Способы сокращения потерь при обработке сырья, и приготовления полуфабрикатов.	2		2	
79	<b>Практическое занятие 15.</b> Расчет задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья домашней птицы.	1			1
80	<b>Практическое занятие 15</b> Способ обработки мясного сырья, домашней птицы при приготовлении.	1			1
	<b>Консультации</b>	6		6	
	<b>Экзамен</b>	6		6	
	<b>ИТОГО:</b>	86	18		30

Учебная практика ПМ 01 Виды работ:	Часы
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.</li> <li>-Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья.</li> <li>-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>-Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом).</li> <li>-Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</li> <li>-Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье.</li> <li>-Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</li> <li>-Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</li> <li>-Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</li> <li>-Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания. 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.).</li> <li>-Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</li> <li>-Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</li> <li>-Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</li> <li>-Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</li> </ul>	108

<ul style="list-style-type: none"> <li>-Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом.</li> <li>-Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>-Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</li> <li>-Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</li> <li>-Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него.</li> <li>-Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.</li> <li>-Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм.</li> </ul>	
<p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</li> <li>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами</li> </ol>	144

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2 КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

<p><b>Раздел №1.</b>  <b>МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов.</b></p>	
<p><b>Иметь практический опыт:</b>  -подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	
<p><b>Уметь:</b> работать с нормативно-технологической документацией, расчету и рациональному использованию сырья.  Практические навыки по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.  <b>Знать:</b> оборудование, инвентарь, инструменты, используемые для обработки и нарезки овощей и грибов. Соблюдать технологические приемы, санитарных норм, правил личной гигиены повара, условий и сроков хранения очищенных и нарезанных овощей и грибов.</p>	<p><b>Практическое занятие 1.</b>  Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.</p>

<p><b>Уметь:</b> подготавливать рабочее место, выбирать производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами по обработке рыбы;</p> <p><b>Знать:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами при обработке рыбы.</p>	<p><b>Практическое занятие 2.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по механической кулинарной обработке рыбы, нерыбного водного сырья</p>
<p><b>Уметь:</b> научиться организовывать рабочее место по обработке мясных продуктов, домашней птицы. Освоить навыки подбора технологии оборудования, инвентаря, инструментов.</p> <p><b>Знать:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.</p>	<p><b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по организации рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p>
<p><b>Уметь:</b> приобретать практический навык, необходимых для решения вопросов, связанных с эксплуатацией технологического оборудования и промышленной техники</p> <p><b>Знать:</b> виды инструктажей по правилам и мерам безопасности и документы по которым они проводятся, изучить правила составления Инструкции по правилам и мерам безопасности для персонала на рабочем месте.</p>	<p><b>Практическое занятие 4.</b>Тренинг по организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.</p>
<p><b>Уметь:</b> безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами по обработке овощей и грибов.</p> <p><b>Знать:</b> 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) при обработке овощей и грибов.</p>	<p><b>Практическое занятие 5.</b> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования (картофелеочистительной машины) в процессе обработки овощей.</p>
<p><b>Уметь:</b> безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами по обработке овощей.</p> <p><b>Знать:</b> 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) при обработке овощей.</p>	<p><b>Практическое занятие 6.</b> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования (овощерезки).</p>
<p><b>Уметь:</b> подготавливать рабочее место, выбирать производственный инвентарь, инструменты,</p>	<p><b>Практическое занятие 7.</b> Подбор и размещение оборудования,</p>

<p>весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами по обработке рыбы.</p> <p><b>Знать:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами при обработке рыбы.</p>	<p>инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.</p>
<p><b>Уметь:</b> Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. весоизмерительных приборов в соответствии с инструкцией и регламентом.</p> <p><b>Знать:</b>Последовательность приготовления полуфабрикатов.</p>	<p><b>Практическое занятие 8.</b> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.</p>
<p><b>Уметь:</b> Производить подбор необходимого технологического оборудования для мясного цеха</p> <p><b>Знать:</b> устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности технологического оборудования для обработки мяса.</p>	<p><b>Практическое занятие 9.</b> Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации мясорыхлительная машин фаршемешалок, котлетоформовочных машин.</p>
<p><b>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.</b></p>	
<p><b>Уметь:</b> работать с нормативно-технологической документацией, расчету и рациональному использованию сырья.</p> <p><b>Знать:</b> оборудование, инвентарь, инструменты, используемые для обработки и нарезки овощей и грибов.</p> <p>технологическиеприёмов, санитарных норм, правил личной гигиены повара, условий и сроков хранения очищенных и нарезанных овощей и грибов.</p>	<p><b>Практическое занятие 1.</b>Составление технологических схем.</p>
<p><b>Уметь:</b> 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,</p> <p><b>Знать:</b>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение,</p> <p>-правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним.</p>	<p><b>Практическое занятие 2.</b> Подготовка белокочанной капусты к фаршированию, для приготовления голубцов и шницеля.</p>
<p><b>Уметь:</b>составлять технологические схемы, по</p>	<p><b>Практическое занятие 3.</b></p>

<p>приготовлению различных видов блюд.  <b>Знать:</b> выбирать, применять, комбинировать методы, обработки сырья приготовлению полуфабрикатов, обеспечивать условия и сроки их приготовления.</p>	<p>Составление технологических схем, плодовых овощей.</p>
<p><b>Уметь:</b>использовать различные технологии приготовления блюд из рыбы,  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикат блюд из рыбы.  -оценивать качество готовых блюд.  <b>Знать:</b>классификацию пищевую ценность, требование качества рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд.  -правило проведения бракеража,  -правила хранения и требование качества готовых блюд из рыбы.  -последовательность выполнения технологических операций, при подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы.</p>	<p><b>Практическое занятие 4.</b>Составление технологических схем чешуйчатой рыбы с костным скелетом.</p>
<p><b>Уметь:</b> практический опыт по обработке нерыбного водного сырья,  -научится экономному расходованию сырья.  <b>Знать:</b> Классификацию нерыбного водного сырья,  -ассортимент, требование к качеству условиям и срокам хранения, традиционных и редких видах сырья, изготовленных из них полуфабрикатов.</p>	<p><b>Практическое занятие 5.</b> Составление технологических обработкинерыбного водного сырья</p>
<p><b>Уметь:</b> пользоваться нормативной технологической документацией;  - выбирать оборудование в зависимости от технологической операции, подготавливать его к работе и пользоваться технологическим оборудованием, инвентарем, инструментами;  - соблюдать санитарные правила, правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;  - готовить полуфабрикаты из мяса, птицы для блюд не сложного приготовления;  - определять степень готовности и оценивать качество полуфабрикатов и готовых блюд органолептическим методом  - оценивать условия порционирования, хранения, реализации кулинарной продукции;  - порционировать, оформлять и отпускать готовые блюда.  <b>Знать:</b> правила внутреннего распорядка и правила пожарной безопасности;  - виды, свойства и кулинарное назначения сырья, полуфабрикатов, концентратов;  - признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;</p>	<p><b>Практическое занятие 6.</b>Составление технологических схем механической кулинарной обработки мясного сырья.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- способы и приемы обработки овощей, грибов, мяса;</li> <li>- кулинарное назначение сортов мяса, категорий птицы;</li> <li>- сроки и условия хранения обработанного сырья;</li> <li>- правила, приемы и последовательность выполнения операций по приготовлению полуфабрикатов, их подготовке к тепловой обработке;</li> <li>- технологию изготовления простых полуфабрикатов мяса;</li> <li>- приготовление котлетной массы мяса и полуфабрикатов из них;</li> <li>- приготовление натуральной рубки из мяса и полуфабрикатов из неё;</li> <li>- требования к качеству полуфабрикатов;</li> <li>- основные способы тепловой обработки (комбинированный и вспомогательный)</li> <li>- рецептуры и технологию приготовления блюд;</li> <li>- требования к качеству готовых блюд;</li> <li>- сроки и условия хранения полуфабрикатов и готовых блюд;</li> <li>- назначение, правила использования технологического оборудования, инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- санитарные требования к производству продукции и правила личной гигиены;</li> <li>- типы весоизмерительных приборов, правила эксплуатации и уход за ними.</li> </ul>	
<p><b>Уметь:</b> соблюдать правила, взаимозаменяемости продуктов.</p> <p><b>Знать:</b> выбирать применять, комбинировать способы приготовления, творческое оформление полуфабрикатов из домашней птицы сырья,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы расхода способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</li> </ul>	<p><b>Практическое занятие №7.</b> Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.</p>
<p><b>Уметь:</b> проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы</p> <p>оценивать качество готовых блюд.</p> <p><b>Знать:</b> классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;</p>	<p><b>Практическое занятие 8.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.</p>

<p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;</p> <p>-правила проведения бракеража;</p> <p>-способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</p> <p>-правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;</p> <p>-температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;</p> <p>-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>-правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	
<p><b>Уметь:</b> рассчитывать количество сырья, выхода полуфабрикат при разделки рыбы.</p> <p><b>Знать:</b> обработанного сырья с учетом кондиции сырья.</p>	<p><b>Практическое занятие 9.</b> Расчет задач по расчету массы брутто, способа обработки рыбы.</p>
<p><b>Уметь:</b> - составлять технологические схемы основываясь на сборник рецептов.</p> <p><b>Знать:</b> ассортимент полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.</p>	<p><b>Практическое занятие 10</b> Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов нерыбного водного сырья.</p>
<p><b>Уметь:</b> работать с нормативно-технологической документацией, расчету и рациональному использованию сырья.</p> <p><b>Знать:</b> практические навыки по приготовлению мясной рубленой массы.</p>	<p><b>Практическое занятие 11.</b> Расчет необходимого сырья для приготовления полуфабрикатов из мясной рубленой массы.</p>
<p><b>Уметь:</b> работать с нормативно-технологической документацией, расчету и рациональному использованию сырья.</p> <p><b>Знать:</b> практические навыки по приготовлению мясной рубленой массы.</p>	<p><b>Практическое занятие 12.</b> Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.</p>
<p><b>Уметь:</b> работать с нормативно-технологической документацией, расчету задач и рациональному использованию сырья.</p> <p><b>Знать:</b> практические навыки по приготовлению мясной рубленой массы.</p>	<p><b>Практическое занятие 13.</b> Расчет задач по расчету массы брутто, дичи.</p> <p><b>Практическое занятие 14</b> Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы из кролика.</p> <p><b>Практическое занятие 15</b> Расчет задач по расчету массы брутто,</p>

	выхода обработанного сырья домашней ПТИЦЫ.
--	--



