

Министерство образования и науки Челябинской области
филиал Государственного бюджетного образовательного учреждения
«Троицкий технологический техникум» в с. Октябрьское

УТВЕРЖДЕНА
Приказом
от «23» мая 2025г. №192о/д
Директор ГБПОУ «ТТТ»
_____ Д. А. Корюхов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УП.01 Учебная практика

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

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ.01 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «Положение о практической подготовке обучающихся», зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 года, регистрационный № 59778.

Организация-разработчик: Филиал ГБПОУ «Троицкий технологический техникум» в с. Октябрьское

Разработчик: Прутян Татьяна Ивановна, мастер производственного обучения

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей общепрофессиональных дисциплин и мастеров производственного обучения.

Протокол № 10 от «20» мая 2025 г.

Содержание:

1. Общая характеристика рабочей программы учебной практики	4 - 6
2. Структура и содержание рабочей программы учебной практики	7 - 12
3. Условия реализации рабочей программы учебной практики	13 - 14
4. Контроль и оценка результатов освоения рабочей учебной практики	15 - 19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ 01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате изучения учебной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции

Код	Уметь
Перечень общих компетенций	
ОК 1	Распознавать задачу и(или) проблему в профессиональном и (или) социальном контексте; анализировать задачу и (или) проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи (или) проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
ОК 2	Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать прогресс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
ОК 3	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4	Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
ОК 7.	Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
Перечень профессиональных компетенций	
ПК 1.1	Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырьё, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с

	<p>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 съёмные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съёмных 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, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; оценивать наличие, определять объём заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p>
ПК 1.2	<p>распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы; подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;</p>
ПК 1.3	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы</p>

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

1.2. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики

Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики: 72 часа

Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачёт)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Структура учебной практики

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

2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Содержание учебного материала	Объем часов	Код ПК, ОК
1	2	3	4	5
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			72	
Тема 1.1	Оценивать наличие, проверять готовность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.	- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; - Подготовка рыбы к использованию: оттаивание рыбы, очистка от чешуи, нарезка - Определение процентов отходов, хранение; - Первичная кулинарная разделка и обвалка говяжьей, бараньей, свиной туши: деление туш на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование	6	
Тема 1.2	Обрабатывать различными способами с учётом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды	- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места,	6	

	овощей, плодов, грибов (вручную и механическим способом) владеть приёмами минимизации отходов при обработке сырья	подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; - Первичная обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание. Определение процентов отходов, хранение		
Тема 1.3	Размораживать мороженную потрошённую и не потрошённую рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырьё. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, безчешуйчатую, округлой и плоской формы	- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; - Первичная обработка рыбы, нерыбного водного сырья. - Подготовка рыбы к использованию: Приготовление полуфабрикатов. - Определение процента отходов, хранение.	6	
Тема 1.4	Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика	- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, Первичная кулинарная обработка мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов. - Виды полуфабрикатов. Получение первоначальных навыков		
Тема 1.5	Измельчать приправы вручную и механическим способом	- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; - Измельчение приправ вручную, измельчение приправ механическим способом	6	

Тема 1.6	<p>Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p>	<p>- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды;</p> <p>- Обработка рыбы: размораживание замороженной, вымачивание солёной. Подготовка нерыбного водного сырья.</p> <p>- Приготовление полуфабрикатов из рыбы различной формы и назначения;</p> <p>- Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.</p>		
Тема 1.7	<p>Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p>	<p>- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, приготовление порционных полуфабрикатов из мяса: крупнокусковых (Ростбиф), мелкокусковых (Поджарка, мясо для шашлыка), порционных (Бифштекс).</p>	6	

Тема 1.8	Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.	- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования; - заправка тушки птицы для запекания. Подготовка к тепловой обработке.	6	
Тема 1.9	Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования; -приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из птицы (Котлета панированная, котлета по-киевски).		
Тема 1.10	Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.	- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования; - первичная обработка овощей, плодов, грибов; -отработка различных форм нарезки; -подготовка овощей, плодов, грибов к фаршированию	6	
Тема 1.11	Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям; Организация рабочего места, подготовка оборудования; Приготовление мясной рубленой массы с хлебом и без; -приготовление полуфабрикатов (тефтели, зразы ,котлеты)	6	

Тема 1.12	Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом.	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям; Организация рабочего места, подготовка оборудования; - оценка качества продуктов органолептическим способом.	6	
Тема 1.13	Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям; Организация рабочего места, подготовка оборудования; - Охлаждение, замораживание, вакуумирование полуфабрикатов.		
Тема 1.14	Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям; Организация рабочего места, подготовка оборудования; - отработка способов хранения обработанных овощей, плодов и грибов.		
Тема 1.15	Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям; Организация рабочего места, подготовка оборудования; - отработка способов хранения обработанных рыбы, мяса, мясных полуфабрикатов.	6	
Тема 1.16	Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям; Организация рабочего места, подготовка оборудования;	6	

	транспортирования	<ul style="list-style-type: none"> - порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него; - упаковка на вынос или для транспортирования 		
Тема 1.17	Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	<p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям; Организация рабочего места, подготовка оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов; - осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости; - отработка составления технологических карт и расчётов по ним. 	6	
Дифференцированный зачет				
		Всего часов	72	

3. Условия реализации учебной практики

3.1. Материально-техническое обеспечение

Программа учебной практики реализуется в учебной лаборатории «Учебная кухня ресторана», «Учебный кондитерский цех»

Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест кабинета «Учебная кухня ресторана», «Учебный кондитерский цех»:

- комплект учебно-методической документации (паспорт лаборатории, рабочая программа, календарно-тематическое планирование, планы уроков);
- наглядные пособия (фотографии, карточки, слайды, видео, плакаты);
- комплект бланков технологической документации;
- ЦОР (АРМ).

Технические средства обучения:

- компьютер.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Учебная кухня ресторана», «Учебный кондитерский цех»:

- рабочие места по количеству мест обучающихся (24 места);
- производственные столы;
- инвентарь;
- холодильное и тепловое оборудование;
- столовая посуда;
- кухонная посуда, разделочные доски, ножи;
- механическое оборудование;
- комплект учебно-методической документации.

3.2. Информационное обеспечения реализации программы

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510096>

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302>

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538614>

4. Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебное издание / Семичева Г. П. - Москва: Академия, 2023. - 240 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

3.2.2 Электронные ресурсы

Электронные учебники:

1. «Повар. Приготовление вторых блюд».

2. «Повар-кондитер. Приготовление изделий из теста; приготовление сладких блюд и напитков». Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».
3. «Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов».
4. Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».
5. Карвинг; Рыба, морепродукты; Бармен, выпечка и десерты; Официант; - Русская кухня; Блюда из птицы; Суши, роллы, сашими; Итальянская кухня; Кавказская кухня; Французская кухня;

3.2.3 Дополнительные источники (при необходимости)

1. Барцетти С. Кулинарные фантазии из рыбы М.: Издательство «Ниола-Пресс», 2022.
2. Титц О, Флориан Х. М.. Украшения блюд из овощей и фруктов Мой мир, 2024.
3. Степанова И. Фантазии из овощей и фруктов М.: Изд-во Эксмо, 2023.

3.2.4 Интернет-источники:

1. Домашний пир. Режим доступа: www.kushayte.ru
2. Книга кулинара. Режим доступа: knigakulinara.ru.
3. Журнал «Гастроном». Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>
4. Кулинарные рецепты и советы <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
6. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания
Режим доступа: <http://www.100menu.ru>
7. Обработка нерыбного водного сырья мастер-повар.пф>...neryibnogo-vodnogo-syirya.html

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется мастером п/о в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценка результатов обучения
ПК 1.1. <ul style="list-style-type: none">– 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, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;– соблюдать правила техники безопасности,	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет

<p>пожарной безопасности, охраны труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; – оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья 	
<p>ПК 1.2.</p> <ul style="list-style-type: none"> – распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; – различать пищевые и непищевые отходы; – подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; – осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; – соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; – 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

<p>ПК 1.3.</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в 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>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 1.4</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

<p>безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править 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; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией 	
<p>ОК 01</p> <ul style="list-style-type: none"> – распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; – анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; – определять этапы решения задачи; – 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>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет</p>
<p>ОК 02</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять задачи для поиска информации; – определять необходимые источники информации; – планировать процесс поиска; – структурировать получаемую информацию; – выделять наиболее значимое в перечне информации; – оценивать практическую значимость результатов поиска; – оформлять результаты поиска 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет</p>
<p>ОК 03</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной</p>

<ul style="list-style-type: none"> – применять современную научную профессиональную терминологию; – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 	<p>практики</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
<p>ОК 04</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
<p>ОК 07</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать нормы экологической безопасности; – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики</p> <p>Дифференцированный зачет</p>