

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.06.2024 18:23:34
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

Министерство науки и высшего образования РФ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Дагестанский государственный технический университет»

**ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ
В ФОРМЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ. 01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

индекс и наименование практики по ОПОП

Практика **УП 01.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

код и полное наименование специальности

СПО на базе основного общего образования,

уровень образования, на базе которого осваивается ППССЗ

Факультет **среднего профессионального образования,**


наименование факультета, где ведется дисциплина


кафедра **технология пищевых производств, общественного питания и товароведения**


Форма обучения **очная**

г. Махачкала 2023


Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом рекомендаций и ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик  М.С. Загирова
(ФИО уч. степень, уч. звание)
« 15 » 09 2023г.

Зав. кафедрой, за которой закреплена практика
 Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 20 » 09 2023г.

Зав. выпускающей кафедрой по данной специальности
 Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 20 » 09 2023г.

Программа одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело от 21.09.2023 года, протокол № 1.

Председатель предметной (цикловой) комиссии
 Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 21 » 09 2023г.

Декан факультета  М.М. Абдусаламова
ФИО

Начальник ОПиСТВ  Э.Б. Атуева
ФИО

И.о. ректора  Н.Л. Баламирзоев
ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Учебная практика является частью ОПОП ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

- Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Практика направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций, получение практического опыта по виду профессиональной деятельности, подготовку к осознанному и углубленному изучению междисциплинарного курса.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения учебной практики

- формирование у обучающихся практических умений (приобретение практического опыта) в рамках освоения профессиональных модулей образовательной программы СПО по основным видам деятельности и в соответствии с ФГОС СПО;

- выполнение работ по специальности, характерных для поваров.

1.2.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
<u>ПМ. 01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</u>	
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

1.2.2. В результате прохождения учебной практики по виду профессиональной деятельности обучающийся должен:

Код компетенции	Умения	Знания	Практический опыт
Вид деятельности - 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов	Использовать лабораторное оборудование; контролировать соблюдение правил техники безопасности,	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; правила личной	Организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического

<p>для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; обеспечивать наличие,</p>	<p>гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; общие требования к качеству сырья и продуктов; качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; правила электробезопасности, пожарной безопасности; возможные последствия несоблюдения технологически процессов и</p>	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
--	--	---	--

	<p>контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; соответствие технологическим требованиям; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; оценивать эффективность использования оборудования; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы</p>	<p>производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); основные пищевые инфекции и пищевые отравления; правила охраны труда в организациях питания.</p>	
--	--	--	--

	технологического оборудования		
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	<p>Обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>соблюдать личную гигиену;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к</p>	<p>Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения</p>	<p>Подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов.</p>

	безопасности готовой продукции.	обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов.	
--	---------------------------------	---	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение рабочей программы учебной практики

Всего - 72 часа,

в том числе:

Учебная практика проводится во третьем семестре.

Промежуточная аттестация проводится в форме: зачет с оценкой.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Код и наименование профессионального модуля	Объём нагрузки, час	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 1.1, ПК 1.2	ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72	Изучение инструктажа по технике безопасности, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	Тема 1. Подготовка к работе, инструктаж по технике безопасности, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями и регламентами	8
				Тема 2. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	8

				Тема 3. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	8
				Тема 4. Обработка и подготовка овощей для сложных блюд, используя различные методы (промывка, очистка, простая и сложная нарезка)	10
				Тема 5. Обработка и подготовка мяса для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь, разработки ассортимента полуфабрикатов	10
				Тема 6. Обработка и подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы и организация технологического процесса	10
				Тема 7. Обработка и подготовка птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь, разработки ассортимента полуфабрикатов	10
				Тема 8. Расчеты сырья для изготовления полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы (работа с нормативной документацией)	8
				Всего	72

2.2 Тематический план и содержание учебной практики

Профессиональный модуль и междисциплинарные курсы, темы	Содержание практики	Объем часов
ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
Тема 1. Подготовка к работе, инструктаж по технике безопасности, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>1. Требования техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования</p> <p>2. Охрана труда на предприятиях общественного питания</p> <p>3. Правила безопасности использования инвентаря</p>	8
Тема 2. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<p>1. Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.</p> <p>2. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе</p> <p>3. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся) Расчет массы традиционных, экзотических и редких видов сырья для изготовления полуфабрикатов. Проведение расчетов сырья и полуфабрикатов по формулам.</p>	8
Тема 3. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	<p>1. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.</p> <p>2. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества</p>	8

	<p>продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.</p> <p>3. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения</p> <p>4. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента с учетом стандартов чемпионата «Профессионалы» по компетенции «Поварское дело».</p>	
<p>Тема 4. Обработка и подготовка овощей для сложных блюд, используя различные методы (промывка, очистка, простая и сложная нарезка)</p>	<p>1. Отработка приемов сложной нарезки овощей. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего использования.</p> <p>2. Расчет массы традиционных, экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего использования.</p>	10
<p>Тема 5. Обработка и подготовка мяса для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь, разработки ассортимента полуфабрикатов</p>	<p>1. Схема механической обработки и методы обработки мяса для мясных блюд, способы минимизации отходов при подготовке мяса.</p> <p>2. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>3. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов.</p> <p>4. Расчет массы сырья для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса для блюд сложного ассортимента. Расчет массы сырья для приготовления порционных полуфабрикатов из мяса для блюд сложного ассортимента.</p>	10
<p>Тема 6. Обработка и подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы и организация технологического процесса</p>	<p>1. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>2. Выбор способов приготовления в зависимости от</p>	10

	<p>вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо, тельного.</p> <p>3. Расчет массы сырья для приготовления фаршированных полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.</p>	
<p>Тема 7. Обработка и подготовка птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь, разработки ассортимента полуфабрикатов</p>	<p>1. Организация процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для блюд сложного ассортимента, используя различные способы и приемы: рулеты из птицы, приготовление полуфабрикатов из кнельной массы. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из птицы.</p> <p>2. Современные методы приготовления полуфабрикатов из птицы. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>3. Расчет массы сырья для приготовления полуфабрикатов из птицы для блюд сложного ассортимента.</p>	10
<p>Тема 8. Расчеты сырья для изготовления полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы (работа с нормативной документацией)</p>	<p>1. Расчет количества отходов и выхода полуфабрикатов из овощей</p> <p>2. Расчет количества отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы</p> <p>3. Расчет количества отходов и выхода полуфабрикатов из мяса</p> <p>4. Расчет количества отходов и выхода полуфабрикатов из птицы.</p>	8
Всего		72
Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной практики осуществляется с использованием специальных помещений (в соответствии с ФГОС и ОПОП): учебная лаборатория «Учебная кухня университета».

Оборудование учебной лаборатории:

- рабочее место преподавателя,
- место для презентации готовой кулинарной продукции;
- компьютер,
- мультимедийные обучающие материалы;
- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- жарочная поверхность;
- жарочный шкаф;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф пекарский;
- тестораскаточная машина;
- миксер; соковыжималка;
- машина тестомесительная;
- набор инструментов для карвинга;
- стол производственный;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная;
- кофемашина и др.

3.1.1. Основная литература:

1. Рагель С.И. Технология приготовления пищи: учеб. пособие / С.И. Рагель. – [2-е изд., испр. и доп.]. – Минск: РИПО, 2021. – 570 с.; ил. [16 л.] – Текст: электронный. – URL: <https://profbiblioteka.by/viewer/?bookinfo=107> (дата обращения: 18.04.2024). – Режим доступа: по подписке для зарегистрированных пользователей. ISBN 978-985-7253-73-9
2. Светлович Д.В. Технология приготовления пищи. Рабочая тетрадь: пособие / Д.В. Светлович. – Минск: РИПО, 2021. – 167 с.; ил. – Текст: электронный. – URL: <https://profbiblioteka.by/viewer/?bookinfo=11153> (дата обращения: 18.04.2024). – Режим доступа: по подписке для зарегистрированных пользователей. ISBN 978-985-7253-88-3
3. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.
4. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для СПО / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с.
5. Алексей Богданов: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий. Учебное пособие <https://www.labyrinth.ru/books/830869/>

3.1.2. Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Электронно-библиотечная система издательства «ЮРАЙТ» <https://www.biblio-online.ru>
2. www.consultant.ru — Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
3. www.garant.ru – Информационно-правовой портал
4. www.minfin.ru — Официальный сайт Министерства финансов Российской Федерации
5. www.nalog.ru — Официальный сайт Федеральной налоговой службы
6. banki.ru – Финансовый информационный портал

3.1.3. Дополнительная литература:

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.
2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с.
3. Еремеева Н.Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебное пособие для СПО / Еремеева Н.Б. — Саратов: Профобразование, 2021. — 205 с. — ISBN 978-5-4488-1228-6. — Текст: электронный // IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://doi.org/10.23682/106828>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися индивидуальных заданий, выполнения практических проверочных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, знания и практический опыт в рамках вида деятельности)	Формы и методы контроля и оценки
Вид деятельности –1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
<p>Умения:</p> <p style="text-align: center;">ПК 1.1.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Использовать лабораторное оборудование; -контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; -обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; -определять наличие запасов и расход продуктов; -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо измерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности в процессе работы; -организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; -оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; -соответствие технологическим требованиям; -подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; -оценивать эффективность использования оборудования; -рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования. <p style="text-align: center;">ПК 1.2.</p> <ul style="list-style-type: none"> -обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; -принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; -обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и 	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося на учебной практике.</p> <p>Анализ документов, подтверждающих выполнение соответствующих работ (отчет о практике, характеристика, дневник прохождения практики).</p> <p>Зачет с оценкой в форме защиты отчета по учебной практике.</p>

управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;

- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- соблюдать личную гигиену;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Знания:

ПК- 1.1

- Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;
- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- возможные последствия несоблюдения технологически процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- порядок и правила оказания первой помощи;
- правила охраны труда в организациях питания;

ПК- 1.2

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья;
- выполнение работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обеспечении, инструктирования поваров, потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых

<p>полуфабрикатов.</p>	
<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; -упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроля хранения и расхода продуктов. 	