

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Приложение №3 к ООП СПО (ППКРС)
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

2026 г.

Рабочая программа ПП. 01 Производственная практика разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от «09» декабря 2016 года № 1569 (ред. от 03.07.2024г.) (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года регистрационный №44898), с учетом примерной образовательной программы утвержденной учебно-методическим объединением по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021г. №01, зарегистрированной в Государственном реестре примерных образовательных программ приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №п-41 от 28.02.2022г. регистрационный номер 33.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж»

Разработчик:

Малькова Наталья Николаевна, мастер производственного обучения первой квалификационной категории

Аннотация программы производственной практики

ПП.01 Производственная практика

Раздел: Профессиональный цикл

1. Нормативная база и УМК.

Рабочая программа ПП.01 Производственная практика разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от «09» декабря 2016 года № 1569 (ред. от 03.07.2024г.) (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года регистрационный №44898), с учетом примерной образовательной программы утвержденной учебно-методическим объединением по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021г. №01, зарегистрированной в Государственном реестре примерных образовательных программ приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №п-41 от 28.02.2022г. регистрационный номер 33.

2. Цель и задачи производственной практики.

Цель производственной практики: Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в приготовлении и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Задачи производственной практики:

обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Прохождение производственной практики предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретения ими необходимых умений практической работы по профессии, овладение видами профессиональной деятельности, приобретение практического опыта.

3. Основные разделы производственной практики и количество часов на прохождение производственной практики.

МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки и хранения полуфабрикатов.

№	Основные разделы программы производственной практики	Количество часов на прохождение практики
1.	Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,	12

	кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
--	--	--

МДК 01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов.

№	Основные разделы программы производственной практики	Количество часов на прохождение практики
1.	Раздел модуля 2.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	60

4. Периодичность и формы текущего контроля, промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

Промежуточная аттестация по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента по ПП.01 Производственная практика проводится в форме дифференцированного зачета в третьем семестре.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	29
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	32

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа производственной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. В части освоения квалификаций: Повар, Кондитер и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Рабочая программа производственной практики может быть использована: -при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках о программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар.

1.1. Цели и задачи производственной практики

Цель производственной практики: Формировать у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в приготовлении и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Задачи производственной практики:

обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Прохождение производственной практики предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретения ими необходимых умений практической работы по профессии, овладение видами профессиональной деятельности, приобретение практического опыта.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен освоить:

Вид профессиональной деятельности	Профессиональные компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи

2.2. Результатом освоения рабочей программы производственной практики является:

сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и получения опыта практической деятельности в рамках МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов, МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов по профессиональному модулю ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ООП по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, необходимых для последующего освоения ими следующих профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по указанным основным видам профессиональной деятельности профессии/специальности:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

2.3. Результаты производственной практики, подлежащие оценке:

ВПД	ПК	ОПД	Умения	Показатель и результат
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Применения моющих и дезинфицирующих средств уборке рабочего места. Соблюдения правил мытья кухонных ножей и острых предметов. Осуществления выбора сырья продуктов, исходных материалов для обработки и приготовления полуфабрикатов в соответствии с регламентами	–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	Применять знания при уборке рабочих мест с помощью моющих средств. Соблюдает правила мытья кухонного инвентаря и острых предметов. Осуществляет выбор сырья для обработки и приготовления полуфабрикатов.

			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, пожарной безопасности, охраны труда; —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 органолептически м 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	
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи	Соблюдения т/б при обработке овощей, грибов, рыбы, птицы, дичи.	–распознавать недоброкачественные продукты; –выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;	Выполняет обработку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.

			–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;	
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов в разнообразного ассортимента	Выполнение подготовок и ручным и механическим способом полуфаб	–соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения	Осуществляет подготовку полуфабрикатов разнообразного ассортимента

изделий разнообразного ассортимента	для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	рикаты для реализации разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	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 полу- фабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; –соблюдать выход готовых полу-фабрикатов при	нта блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья различными способами, соблюдая потерю отходов.
---	---	---	---	--

			порционировании (комплектowaniu) –проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектowaniem применять различные техники порционирования , комплектowania 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 скомплектованны х, упакованных полуфабрикатов; –рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; –владеть профессионально й терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе	
Приготовление и	ПК 1.4. Проводить	Выполнения подготовки	–соблюдать правила	Осуществляет

подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента	приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов в разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи	ручным и механическим способом полуфабрикаты для реализации разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи	сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; –выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; –владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; 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	подготовку полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи различными способами и, соблюдая потерю отходов.
---	---	---	---	--

			расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессионально й терминологией	
--	--	--	---	--

	Код и наименования профессиональных модулей, МДК.	Количество часов по учебному плану	Виды работ	Наименования тем производственной и практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 1.1	ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	12	1. Организация рабочего места. 2. Проверка органолептическим способом годности овощей, плодов и грибов пряностей, приправ	Оценка наличия, проверка годности традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом	6
			1. Организация рабочего места. 2. Проверка органолептическим способом живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья 3. Организация рабочего места. 4. Проверка органолептическим способом качества говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой	Оценка наличия, проверка качества рыбы, нерыбного водного сырья. Оценка наличия, проверка качества мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика	6

ПК 1.1 ПК 1.2.	МДК 01.02. Процессы	12	1. Организация рабочего места.	Обработка различными	12
-----------------------	-------------------------------	----	--------------------------------	----------------------	----

	приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2. Обработка различными методами овощей. 3. Чистка, нарезка овощей. 4. Нарезка и формовка традиционных видов овощей 5. Приготовление полуфабрикатов 6. Охлаждение и замораживание овощей и грибов. 7. Консервирование овощей и грибов	способами традиционные виды овощей, плодов и грибов	
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.		18	1. Организация рабочего места. 2. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. 3. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Использование современных методов приготовления полуфабрикатов из рыбы. 3. Соблюдение сроков хранения.	Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом, морепродукты и готовить полуфабрикаты из них	18

ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.		18	1. Организация рабочего места. 2. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. 3. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых 6.Использование современных методов приготовления котлетной массы. 7.Использование современных методов приготовления полуфабрикатов из субпродуктов 8. Выбор производственного инвентаря. 9.Соблюдение температурного режима и сроки хранения	Обработка различными способами мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов	18
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.		6	1. Организация рабочего места. 2. Механическая кулинарная обработка птицы, дичи, кролика . 3. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов	Обработка, подготовка различными способами домашнюю птицу, дичь, кролика и приготовление полуфабрикатов из них	6

			4.Использование современных методов приготовления котлетной массы из птицы 5.Выбор производственного инвентаря. 6.Соблюдение температурного режима и сроки хранения		
	<u>Дифференцированный зачет</u>	6		<u>Дифференцированный зачет</u>	6
		Всего часов 72			Всего часов 72
Промежуточная аттестация в форме (зачета/дифференцированного зачета) дифференцированного <u>зачета</u>					

2.4.Тематический план производственной практики

2. Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей, МДК, наименование видов работ и тем производственной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		72	
		12	
Виды работ: 1. Организация рабочего места. 2. Проверка органолептическим способом годности овощей, плодов и грибов пряностей, приправ, 3. Проверка органолептическим способом годности живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья 4. Проверка органолептическим способом качества говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой			
Тема 1.1 Оценка наличия, проверка годности традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом	Содержание: 1. Оценка наличия сырья 2. Подготовка рабочего места 3. Оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов	6	2

	технологическим требованиям		
Тема 1.2 Оценка наличия, проверка качества мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика, рыбы, нерыбного водного сырья.	1. Организация рабочего места. 2. Проверка органолептическим способом живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. 3. Проверка органолептическим способом качества говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой	6	2
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		60	.
2.1 Обработка различными способами традиционные виды овощей, плодов и грибов		12	
Виды работ: 1. Организация рабочего места. 2. Обработка различными методами овощей. 3. Чистка, нарезка овощей. 4. Нарезка и формовка традиционных видов овощей 5. Приготовление полуфабрикатов 6. Охлаждение и замораживание овощей и грибов. 7. Консервирование овощей и грибов			
Тема 2.1.1. Механическая кулинарная обработка овощей и нарезка различными формами традиционных видов овощей, плодов и грибов.	1. Организация рабочего места 2. Обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов	6	2

	традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). 3.Овладение приемами минимизации отходов при обработке сырья. 4. Нарезка вручную и механическим способом различными формами(простыми и сложными) 5. Измельчение пряностей и приправ вручную и механическим способом 6.Охлаждение и замораживание овощей и грибов		
Тема 2.1.2 Фарширование и консервирование традиционных видов овощей, плодов и грибов	1.Подготовка к фаршированию традиционных видов овощей, плодов и грибов, фарширование. 2.Консервирование овощей и грибов	6	2
2.2.Обработка различными методами рыбу с костным скелетом, морепродукты и приготовление полуфабрикатов из них		18	
Виды работ: 1. Организация рабочего места. 2.Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. 3.Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4.Использование современных методов приготовления полуфабрикатов из рыбы. 3. Соблюдение сроков хранения.			
Тема 2.2.1 Обработка различными методами рыбы с костным скелетом	1.Организовывать рабочее место для обработки рыбы 2.Размораживать мороженую	6	2

	потрошенную и непотрошеную рыбу. 3.Размораживать мороженные полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. 4.Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).		
Тема 2.2.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, пропускания, жарки, тушения и запекания.	1.Организовывать рабочее место для приготовления полуфабрикатов из рыбы 2.Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки 3. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для припускания 4.Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для жарки (основным способом, на гриле, во фритюре) 2.Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для тушения 5.Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для запекания: целая тушка с головой, целая без головы; 6.Готовить полуфабрикаты из рыбы: порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); 7.Готовить полуфабрикаты из рыбы: порционные куски из различных видов	6	2

	филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы;		
Тема 2.2.3 Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	1.Организовывать рабочее место для приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее 2.Готовить рыбную котлетную массу 3. Готовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	6	2
2.3. Обработка различными способами мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов		18	
Вид работ: 1. Организация рабочего места. 2. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. 3. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых 6.Использование современных методов приготовления котлетной массы. 7.Использование современных методов приготовления полуфабрикатов из субпродуктов 8. Выбор производственного инвентаря. 9.Соблюдение температурного режима и сроки хранения			
Тема 2.3.1 Механическая кулинарная обработка мяса говядины, свинины, баранины	1.Организовывать рабочее место для МКО говядины,свинины, баранины 2.Размораживать, различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты 3.Производить механическую обработку мяса (обвалку, зачистку, жиловку, сортировку)	6	2
Тема 2.3.2 Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины и баранины	1.Организовывать рабочее место для приготовления полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины 2.Готовить полуфабрикаты из мяса,	6	2

	мясных продуктов крупнокусковые, 3.Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов порционные, 4.Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов мелкокусковые		
Тема 2.3.3 Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без.	1.Организовывать рабочее место для приготовления рубленой массы из мяса. 2.Готовить рубленную и котлетную массу из мяса. 3.Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом. 4.Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы без хлеба.	6	2
2.4. Обработка, подготовка различными способами домашнюю птицу, дичь, кролика и приготовление полуфабрикатов из них		6	
Вид работ: 1. Организация рабочего места. 2. Механическая кулинарная обработка птицы, дичи, кролика, заправка птицы. 3. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов 4.Использование современных методов приготовления котлетной массы из птицы 5.Выбор производственного инвентаря. 6.Соблюдение температурного режима и сроки хранения			
Тема 2.4.1 Обработка, приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	1.Организовывать рабочее место для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика 2. Готовить порционные полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика 3.Готовить мелкокусковые	6	2

	полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.		
<u>Дифференцированный зачет</u>		6	3

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие

предприятия/ организации на основе прямых договоров с ГАПОУ ТО

Оснащение:

1. Оборудование:

Мебель:

Рабочие столы (метал.)

Стол тумбовый (метал.)

Шкаф-витрина

Стол кондитерский

СПРКн-1000х600х860, столешница - БУК (Россия)

Шкаф со столешницей

Плита индукционная ПЭИ-4 (Россия)

Гриль-саламандра контактный электрический HURAKAN HKN-SLE570

(Китай)

Плита индукционная HURAKAN HKN-ICF35M (Китай)

Конвекционная печь APACH AD44M ECO (Италия)

Электроблинница HURAKAN HKN-CSE400 (Китай)

Электромармит ЭМК-40Н (Россия)

Весы настольные электронные SW I-5 ОДИН ДИСП (Корея)

Миксер ручной (насадка блендер+стакан) BOSCH MSM66050

Контактный гриль HURAKAN HKN-PE22R

Плита индукционная BOK HURAKAN HKN-ICW50D WOK (Китай)

Модуль для подогрева тарелок ATESY Perata (Россия)

2. Инструменты и приспособления:

Куттер Gastrotag HR-6 (Китай)

Соковыжималка HURAKAN HKN-SPM(Китай)

"Мармит д/шоколада (0+60С)

02120302 Сифон д/сливок «Крим профи» CreamProfiWh (Австрия)

"04010350 Горелка д/карамели MATFER (Франция)

Прибор контроля качества яиц Премьер ПКЯ-10

Пароварка Philips Daily Collection

HD9124/00

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, нормативно – технической документации, электронных образовательных ресурсов, Интернет – ресурсов:

Основные источники:

- 1.ГОСТ 31984-2014 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
- 2.2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 3.ГОСТ 30524-2014 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
- 4.2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 5.ГОСТ 31985-2014 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 6.ГОСТ 30390-2014 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 7.ГОСТ 30389 - 2014 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 8.ГОСТ 31986-2014 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
- 9.ГОСТ 31987-2014 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- 10.ГОСТ 31988-2015 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
- 11.Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
- 12.Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192с
- 13.Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 4-е издание стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2016.-192с
14. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента 4-е изд. Учебник М:ИЦ Академия 2019г

Дополнительные источники:

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 416 с.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2014. – 336 с.
6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО / Л.В. Мармузова. – М.: Академия, 2014. – 160 с.
7. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко. – «Феникс», 2014 – 373 с.
8. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. – М.: Ресторанные ведомости, 2014. – 512 с.
9. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 176 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Информационные ресурсы:

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://windo.edu.ru> - свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования.
2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов <http://school-collection.edu.ru>
3. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР) <http://fcior.edu.ru>
4. ЭБС "Юрайт" <https://biblio-online.ru/>

Интернет-ресурсы:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. <http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/>
6. <http://andychef.ru/recipes/smith/>
7. <http://www.twirpx.com/file/128573/>.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла: концентрированно

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет). Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций. Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения практических занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей и междисциплинарных курсов обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты (обучения освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов. Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной	Формы контроля обучения: – практические задания по подготовке рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов; - оценка сырья органолептическим способом в

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, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого 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; Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты	соответствии с товаровой характеристикой - подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с СанПиНами - соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда Текущий контроль: практическое задание
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него Распознавать недоброкачественные продукты. Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья. Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке. Выбирать, применять различные методы	-обработка овощей рыбы, основных полуфабрикатов из рыбы, в соответствии с технологическими требованиями и установленным заданием; -выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической

дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов. Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования. Удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья. Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов. Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Безопасно использовать оборудование для упаковки 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. Править кухонные ножи. Нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу вручную или механическим способом. Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из	картой -выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой; -выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи, с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой; Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: дифференцированный зачет.
--	--

рыбы, нерыбного водного сырья, 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.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.

Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.

Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием.

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.

Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании).

Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения

4.1. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТА ПРОВЕРКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Профессиональные компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

Показатели оценки результата

- организация рабочего места;
- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований;
- обоснованный выбор соответствующих инструментов и приборов;
- определение качества сырья, по органолептической оценке,;
- правильность проведения органолептической оценки качества сырья и продукции в соответствии с требованиями к качеству

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи

Показатели оценки результата

- организация рабочего места;
- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований;
- правильно подобрать оборудование в соответствии с технологическим процессом подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- правильность проведения органолептической оценки качества сырья и продукции в соответствии с требованиями к качеству овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- соблюдение требований безопасности труда;
- соблюдение последовательности приемов и технологических операций при обработке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- соблюдение правил хранения сырья;
- соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности;
- минимизация потерь сырья при приготовлении полуфабрикатов;

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

Показатели оценки результата

- организация рабочего места;
- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований;
- правильно подобрать оборудование в соответствии с технологическим процессом при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
- правильность проведения органолептической оценки качества сырья и продукции в соответствии с требованиями к качеству

- соблюдение требований безопасности труда;
- соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
- соблюдение правил хранения сырья;
- соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности;
- минимизация потерь сырья при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

Показатели оценки результата

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи

- организация рабочего места;
- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований;
- правильно подобрать оборудование в соответствии с технологическим процессом приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи ;
- правильность проведения органолептической оценки качества сырья и продукции в соответствии с требованиями к качеству
- соблюдение требований безопасности труда;
- соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи ;
- соблюдение правил хранения сырья;
- соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности;
- минимизация потерь сырья при приготовлении полуфабрикатов