

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН  
ГБПОУ РД «Индустриально-промышленный колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.

Код и наименование профессии: 43.01.09 Повар, кондитер  
входящей в состав УГС (УГП) 43.00.00 «Сервис и туризм»  
со сроком обучения 3года 10 месяцев

Квалификация выпускника: Повар кондитер

Форма обучения очная

Курс 1,

Семестр 1,

2022г.

ОДОБРЕНО  
предметной (цикловой) комиссией  
№ 1 от «16» 09 2022 г.

Председатель П(Ц)К

  
Подпись

Муртазалиева Р.М.  
ФИО.

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УР

  
Подпись

Шабанова М.М.  
ФИО

16 09 2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля МДК 01.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.

разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности/профессии 43.01.09. повар, кондитер подготовки, входящей в состав укрупненной группы специальностей/профессии УГС 43.00.00. утвержденного приказом Минобрнауки России от 9.12.2016 №1569, (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 г. № 44898) с учетом:
- Методических рекомендаций по разработке рабочих программ учебных дисциплин в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС и ППССЗ), разработанных отделом профессионального образования Министерства образования и науки Республики Дагестан

в соответствии с рабочим учебным планом образовательной организации на 2022/2023 учебный год.

Разработчики: Муртазалиева Р.М.  преподаватель спец. дисциплин

Рецензенты: Гасанова Д.Д.  преподаватель спец. дисциплин

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

МДК 01.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования) в целях подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения профессионалы, на основании компетенции и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов** соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

Рабочая программ профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

## **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студентов в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецепты, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
  
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

### **уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

### **иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;

## **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента - 76 часов  
самостоятельной работы студента - 4 часа;

## 2. РЕЗУЛЬТАТ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

МДК 01.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.

2.1 Результаты освоения программы профессионального модуля является овладение

обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

МДК 01.01.Организация приготовления , подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	
			лекций	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	МДК. 01.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	76	54	22			
ПК 1.1-1.4	Учебная практика	108					
	Производственная практика, часов	36					
	<b>Всего:</b>	<b>220</b>					

### 3.2. Содержание обучения профессионального модуля

МДК 01.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.

Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Приготовление к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>			<b>1</b>
<b>МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</b>			
<b>Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	<b>1</b> Требования к организации рабочего места повара. Правила техники безопасности и СанПиНа. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	<b>2</b> Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него.	2	
	<b>3</b> Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки сырья	2	
	<b>4</b> Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов	2	
<b>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	<b>1</b>
	<b>1</b> Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей, грибов. Характеристика, последовательность этапов.	4	



	2	Требования к организации рабочих мест в овощном цехе. Правила безопасной организации работ	2	2
	3	Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		4	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов		2	
	<b>Практическое занятие 2.</b> Составление схем последовательностей действий при нарезки овощей.		2	
	<b>Содержание</b>		8	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	1	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность рыбы и нерыбного водного сырья.	2	1
	2	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья,	2	
	3	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы.	2	
	5	Техническое оснащение для приготовления полуфабрикатов из рыбы Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакумированном виде.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		10	2
	<b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по обработке рыбы		2	
	<b>Практическое занятие 2.</b> Освоение правил безопасной эксплуатации, устройство, техническая характеристика рыбоочистительной машины. мясорубки.		2	
	<b>Практическое занятие 3.</b> Подбори размещение оборудования ,инвентаря, посуды для процессов обработки рыбы		2	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Техническое оснащение для приготовления полуфабрикатов из рыбы		2	
	<b>Практическое занятие 5.</b> Расчет массы отходов при обработке чешуйчатой Рыбы.		2	

<b>Тема 1.4.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из мяса	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	<b>1</b>
	1	Классификация, ассортимент мяса. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов мяса.	2	
	2	Организация процесса механической кулинарной обработки мяса и мясных продуктов.	2	
	3	Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2	
	4	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мяса и мясных продуктов приготовления полуфабрикатов из них.	2	
	5	Организация централизованного производства полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов.	2	
	6	Организация хранения обработанных мясных продуктов, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	2	
<b>Тема 1.5.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, дичи.	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по обработке мяса и мясных продуктов.		2	
	<b>Практическое занятие 2.</b> Освоение правил безопасной эксплуатации, устройство, техническая характеристика машин для рыхления мяса		2	
	<b>Содержание</b>		<b>18</b>	<b>1</b>
	1	Классификация, ассортимент домашней птицы, кролика, дичи.	2	
	2	Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи	2	
	3	Организация процесса механической кулинарной обработки традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи	2	
4	Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2		
5	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического	2		

	оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи.	
6	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления полуфабрикатов из традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи.	2
7	Организация централизованного производства полуфабрикатов из домашней птицы.	2
8	Организация хранения обработанных традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	2
9	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>4</b>
	<b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по обработке домашней птицы, кролика, дичи.	2
	<b>Практическое занятие 2.</b> Организация рабочего места повара для приготовления рубленых полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, дичи	2
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>1</b>
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1:</b>		<b>4</b>
Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (повопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.		

<p><b>Учебная практика ПМ. 01</b>  <b>Виды работ:</b>  1.Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарно-кондитерском цехе.  2.Оценка качества овощей и грибов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.  3.Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из вареных, припущенных овощей  4.Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из жареных, тушеных овощей  5.Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из запеченных овощей, полуфабрикатов и грибов:  6.Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов. Консервирование овощей и грибов.  7. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов  8.Проверка органолептическим способом качества мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов и безопасное пользование при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.  9.Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленной рыбы в охлажденном и замороженном виде.  10.Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для блюд из говядины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.  11.Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для блюд из свинины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.  12. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для блюд из баранины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде  13.Отработка приемов приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения.  14. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к безопасности хранения  15. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности</p>	<p>108</p>	<p>3</p>

<p>хранения подготовленной птицы в охлажденном и замороженном виде</p> <p>16. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из дичи. Требования к безопасности хранения подготовленной птицы в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>17. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из кролика. Требования к безопасности хранения подготовленного кролика в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>18. Отработка приемов упаковки, маркировки полуфабрикатов</p>		
<p><b>Производственная практика ПМ. 01</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p>	36	3
<p>1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте на предприятии. Ознакомление с производственными зонами предприятия.</p> <p>2. Отработка практических навыков оценки качества овощей и грибов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.</p> <p>3. Отработка практических навыков нарезки корнеплодов различными способами и приготовление полуфабрикатов из овощей.</p> <p>4. Отработка практических навыков нарезки клубнеплодов различными способами и приготовление полуфабрикатов из овощей.</p> <p>5. Отработка практических навыков нарезки капустных и луковых овощей различными способами.</p> <p>6. Отработка практических навыков охлаждения и замораживания нарезанных овощей и грибов.</p> <p>7. Отработка практических навыков консервирования овощей и грибов.</p> <p>8. Отработка практических навыков проверки органолептическим способом качества мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов при приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>9. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.</p> <p>10. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарения, тушения и запекания</p> <p>11. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы для фарширования.</p> <p>12. Отработка практических навыков приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из котлетной массы.</p> <p>13. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для варки из говядины.</p> <p>14. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для жарения порционным куском из говядины.</p>		

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <p>15. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для тушения порционным куском из говядины.</p> <p>16. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для жарения мелким куском из говядины</p> <p>17. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для тушения мелким куском из говядины.</p> <p>18. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из свинины и баранины для жарения.</p> <p>19. Отработка практических навыков приготовления натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из неё.</p> <p>20. Отработка практических навыков приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения.</p> <p>21. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к безопасности хранения.</p> <p>22. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности хранения подготовленной птицы в охлаждённом и замороженном виде.</p> <p>23. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из дичи. Требования к безопасности хранения подготовленной птицы в охлаждённом и замороженном виде.</p> <p>24. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из кролика. Требования к безопасности хранения подготовленного кролика в охлаждённом и замороженном виде.</p> |  |  |
|---|--|--|

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов**

**4.1.** Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарно - кондитерского цеха, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

Компьютер в комплекте, ноутбук, экран, мультимедийное оборудование, универсальный УМК, обучающие диски, муляжи, натуральные образцы продукции.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные CSSW-10

Холодильное оборудование:

Холодильник «Атлант», Холодильник «Стинол»,

Холодильник «Орск»

Механическое оборудование:

Кухонный комбайн BoschMSM 7500

миксер Блендер, Тестомес ТММ-1М.

Рабочие места (рабочий стол, весы,) шкаф жарочно – пекарный, шкаф – жарочный, микроволновая печь, плита электрическая

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), Блендер электрический,

Мясорубка электрическая, Соковыжималка (универсальная), Кофемолка,

Набор инструментов для карвинга,

Вспомогательное оборудование: Стол производственный, Стеллаж передвижной, Моечная ванна трехсекционная, Сушилка для посуды.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.

Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик,

Миски нержавеющей сталь ,сито, Лопатки (металлические, силиконовые),

Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, производственный стол с деревянным покрытием, стол производственный разделочный, шкаф – буфет, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые, Круглые разъемные формы для тортов, пирогов, формы для штучных кексов (металлические),

Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, набор мерных ложек, скалки, терки, трафареты, инструменты для работы с мастикой, подставка для тортов, совки для сыпучих продуктов, подносы, дуршлаг, подложки для тортов

##### **4.2 Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

##### **4.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2019.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.
11. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 400 с..
12. Андонова Н.И., КачуринаТ.А.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: ИЦ «Академия», 2019г.
13. Богусева В.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. Ростов-на-Дону: Феникс, 2019г.
14. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: Учебное пособие – Ростов-на-Дону: Феникс, 2019г.
15. Самородова И.П.)Организация приготовления , подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатовМ: ИЦ «Академия», 2019 г.
16. Бурчакова И.Ю.)Организация приготовления , подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов,с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 2019 г
17. Лутошкина, Анохина Техническое оснащение организаций питания, М: ИЦ «Академия», 2019 г.
18. Королев А.А., Несвижский Ю.В. И др. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч1, М: ИЦ «Академия», 2019 г.
19. Мартинчик А.Н. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч2, М: ИЦ «Академия», 2018 г.
20. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: - М: ИЦ «Академия», 2019. – 496с. - Серия: Начальное профессиональное образование.



21. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб.пособие. – М: «Академия», 2018. – 182 с. – Серия: Начальное профессиональное образование
22. «Мифтахунова Н. М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на П.О.П»

#### Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2019г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2019 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2018 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show art=2758>.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2010 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2010 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
8. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
9. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
10. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
11. <http://www.pitportal.ru/>

## 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 1.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> <li>- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>- рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<i>производственной практикам</i>
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> </ul> </li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul> </li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><i>производственной практике;</i>  - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК. 02</b>  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p><b>ОК.03</b>  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b>  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b>  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b>  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b>  Содействовать сохранению</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> </ul>	

окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

## Контрольно-оценочные средства для оценки результатов освоения профессионального модуля

МДК.01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

### 1.Задания для проведения текущего контроля по МДК 01.01 (тестовые задания)

#### Условия выполнения задания

Тестовое задание выполнено в двух вариантах. Каждый вариант содержит 10 вопросов и 3-4 варианта ответа. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество баллов – 10.

Практическая часть зачета имеет форму ситуационной задачи на расчет сырья. Для выполнения данного задания необходимы данные из сборника рецептур.

#### Критерии оценивания

Оценка «5» : 1 задание - 95– 100% правильных ответов и 2 задание выполнено верно

Оценка «4»: 1 задание - 94– 70% правильных ответов и 2 задание выполнено с небольшим отклонением

Оценка «3»: 1 задание - 69– 50% правильных ответов и 2 задание не выполнено или выполнено с ошибкой

Оценка «2» 1 задание : 49% и менее правильных ответов, задание 2 не выполнено

1 вариант

#### *Выберите правильный ответ*

#### 1. Совокупность блюд кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов

- А) полуфабрикат
- Б) кулинарное блюдо
- В) сырье
- Г)кулинарная продукция

#### 2.Назовите вид предприятия работающий на п/ф высокой степени готовности и готовых охлажденных блюдах

- А) заготовочные б) доготовочные в) любые из перечисленных

#### 3. К какому типу цехов относится мясной цех

- А) заготовочный б) доготовочный в) специализированный

#### 4. Назовите оборудование используемое для механической обработки овощей

- А) универсальный привод б) коренчатый нож в) МОК – 125 г) ручная овощечистка

5. Что обозначает маркировка оборудования МОК 125 \_\_\_\_\_

6. Укажите в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 200 , и для какой цели предназначается \_\_\_\_\_

7. Назовите санитарные требования предъявляемые к деревянным разделочным доскам \_\_\_\_\_

8. Для обработки рыбы используется пластиковая разделочная доска

А) красная б) синяя в) зеленая г) желтая

9. Для какой цели используют небольшой нож с острым и коротким лезвием

А) Для ручной очистки овощей Б) для отрезания плавников рыбы в) для снятия филе  
г) для любых целей

10. Какие овощи очищают на специальном рабочем месте с вытяжным шкафом

А) зеленый лук Б) репчатый лук в) редис г) для любых целей

11. Немеханическое оборудование это

А) разделочные доски

Б) моечная ванна

В) ножи поварские

Г) котлы наплитные

12. Для обеспечения свободного доступа к оборудованию предусматривают проходы к нему

А) 50см б) 1м в) 1,2-1,5м

13. К какому типу цехов относится мясной цех

А) заготовочный б) доготовочный в) специализированный

14. Назовите оборудование используемое для механической обработки овощей

А) универсальный привод б) коренчатый нож в) МОК – 125 г) ручная овощечистка

14. Что обозначает маркировка оборудования МОК 125 \_\_\_\_\_

15. Укажите в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 200 , и для какой цели предназначается \_\_\_\_\_

16. Назовите правила санитарной обработки производственных столов



---

**17. Производственная ванна для обработки яиц**

А) одногнездная Б) двухгнездная в) трехгнездная г) четырехгнездная

18. Укажите последовательность механической кулинарной обработки курицы?

- а/ удаление шейки
- б/ промывание
- в/ опаливание
- г/ удаление ножек
- д/ приготовление полуфабрикатов
- е/ оттаивание
- ж/ потрошение
- з/ удаление головы

19. Укажите правильную последовательность разделки чешуйчатой рыбы?

- а/ удаление жабр
- б/ промывание
- в/ очистка чешуи
- г/ удаление плавников
  
- д/ удаление внутренностей

20. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса.

- а/ обсушивание
- б/ обмывание
- в/ кулинарная разделка
- г/ размораживание

- д/ обвалка
- е/ сортировка мяса
- ж/ приготовление полуфабрикатов

## 2 вариант

### *Найдите правильный ответ*

1. Сочетание пищевых продуктов прошедших кулинарную обработку и готовых к употреблению с учетом порционирования и оформления
  - А) полуфабрикат
  - Б) кулинарное блюдо
  - В) сырье
  - Г) кулинарная продукция
2. К какому типу предприятия относится комбинат питания
  - А) заготовочные б) доготовочные в) любые из перечисленных
3. Выберите оборудование не входящее в состав овощного цеха
  - А) МОК 125 б) овощерезательная машина
  - В) универсальный привод г) протирочный механизм
4. Назовите оборудование, используемое для механической обработки овощей
  - А) универсальный привод б) коренчатый нож в) МОК – 125 г) ручная овощечистка
5. Что обозначает маркировка оборудования МОК 200 \_\_\_\_\_
6. Укажите, в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 100 , и для какой цели предназначается \_\_\_\_\_
7. Назовите санитарные требования предъявляемые поварским ножам \_\_\_\_\_
8. Для обработки овощей используется пластиковая разделочная доска
  - А) красная б) синяя в) зеленая г) желтая

9. Для какой цели используют небольшой нож –крюк с острым и коротким лезвием

А) Для ручной очистки овощей Б) для фигурной нарезки овощей в) для снятия филе г) для любых целей

10. Какие овощи очищают на специальном рабочем месте с вытяжным шкафом

А) зеленый лук Б) корень хрена в) редис г) для любых целей

11. Механическое оборудование это

А)холодильная камера

Б) моечная ванна

В) мясорубка

Г) котлы наплитные

12.Применение оборудования должно способствовать:

А) облегчению труда б)увеличению производительности в) любые из перечисленных

13. Назовите оборудование, используемое для НЕ механической обработки овощей

А) универсальный привод б) коренчатый нож в) МОК – 125 г) ручная овощечистка

14. Что обозначает маркировка оборудования МОН 200 \_\_\_\_\_

15 Укажите, в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 100 , и для какой цели предназначается \_\_\_\_\_

16. Назовите правила санитарной обработки разрубочного стула \_\_\_\_\_

17 Поварским инструментом является

А)разделочная доска Б) поварская игла в) стеллажи г) табуреты

18. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

1.мытьё

2. нарезка

3. сортировка

4. калибровка

5. очистка

19. Какого вида нарезки картофеля не существует:

а/брусочки, ломтики

- б/дольки, соломка
- в/кружочки, чесночки
- г/колечки, звенья

20. Укажите последовательность механической кулинарной обработки курицы?

- а/ удаление шейки
- б/ промывание
- в/ опаливание
- г/ удаление ножек
- д/ приготовление полуфабрикатов
- е/ оттаивание
- ж/ потрошение
- з/ удаление голов

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 669156940959655819463310575184336563501118402833

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен с 20.01.2025 по 20.01.2026