

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Горшкова Надежда Кимовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 19.01.2020  
Уникальный программный ключ:  
6e4febd30540ffff35fc4c6217bc0cf1c72a27f9

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Чувашской Республики  
«Чебоксарский экономико - технологический колледж»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**производственной практики по профессиональному модулю**

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

для профессии

43.01.09 Повар, кондитер

2020 г.

Разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик:  
Степанова Мария Анатольевна, преподаватель

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

## 1.1. Аннотация к программе

Настоящая программа производственной (по профилю специальности) практики ПП.01 по ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и является частью программы подготовки специалистов среднего звена.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Сферой деятельности выпускников является предприятия и организации общественного питания. Базой практики являются предприятия, организации и учреждения общественного питания г. Чебоксары, Чувашской Республики.

## 1.2. Цели и задачи производственной (по профилю профессии) практики:

формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля по каждому из видов профессиональной деятельности под руководством специалистов предприятия (организации, учреждения).

## 1.3. Количество часов на освоение программы производственной (по профилю профессии) практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 144 часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

## 1.4. Требования к результатам освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, умениям

Производственная практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Производственная практика направлена на освоение обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место,	<i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и</i>

<p>оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>регламентами, стандартами чистоты (система HACCP), 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> <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>
---	---

**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.

Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:

- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
- соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;
- оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);
- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
- соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:
  - корректное использование цветных разделочных досок;
  - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
  - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
  - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;
- точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;
- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
- соответствие внешнего вида готовых

	<p>полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>
<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> <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><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>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>
<p><b>ОК. 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>
<p><b>ОК. 10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>
<p><b>Иметь практический опыт</b></p>	
<p>-подготовки, уборки рабочего места;</p>	<p>Подготавливает, убирает рабочее место;</p>
<p>-подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p>	<p>Подготавливает к работе, безопасной эксплуатации технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы;</p>
<p>-обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p>	<p>Обрабатывает различными методами, подготавливает традиционные виды овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p>
<p>-приготовления, порционирования</p>	<p>Приготавливает, порционирует (комплектует), упаковывает на вынос, хранит обработанные овощи, грибы, рыбу, мясо,</p>

(комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;	домашнюю птицу, дичь, кролика, готовые полуфабрикаты разнообразного ассортимента;
-ведения расчетов с потребителями	Ведет расчеты с потребителями
<b>Уметь</b>	
-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	Подготавливает рабочее место, выбирает, безопасно эксплуатирует оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
-распознавать недоброкачественные продукты;	Распознает недоброкачественные продукты;
-выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;	Выбирает, применяет, комбинирует различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
-владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;	Владеет техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, правит кухонные ножи;
-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;	Соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

<p>-проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p>	<p>Проверяет качество готовых полуфабрикатов , осуществляет упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдает товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществляет ротацию сырья, продуктов</p>
---	--

### **1.5. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций**

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется по результатам выполненного индивидуального задания по практике (отчета о практике):

студент выполняет задания, предусмотренные программами практики и составляет отчет, заполняет дневник практики. В качестве приложения к отчету практики студент оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике;

руководители практики знакомятся с отчетом и дневником студента;

руководители практики осуществляют оценивание общих и профессиональных компетенций студентов. Оценивание производится с использованием основных показателей оценки результатов по дихотомической системе оценивания: «0» – компетенция не освоена, «1» – компетенция освоена. Оценивание выполненного индивидуального задания по практике производится также с учетом: качества выполненной работы, правильности оформления нормативной документации предприятия общественного питания (технологических карт, технико-технологических карт на фирменные блюда, технологических схем приготовления блюд), соблюдения норм времени, умения выполнять рабочие приемы, планировании работ и организации рабочего места, соблюдения требований безопасности.

руководители практики определяют уровень освоения профессиональных компетенций в Аттестационном листе;

руководители практики определяют уровень освоения общих компетенций в Характеристике.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование разделов видов работ производственной (по профилю специальности) практики	Содержание материала производственной (по профилю специальности) практики	Объем часов
1	2	3
<b>ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>144</b>
<b>Тема 1.1</b> Ознакомление с организацией технологического процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	
	1.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте повара. Порядок оформления инструктажа.
	2.	Ознакомление с должностными инструкциями повара.
	3.	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.
	4.	Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.
	<b>6</b>	
<b>Тема 1.2</b> Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	
	1.	Методы кулинарной обработки сырья (нарезка, измельчение, бланширование, отбивание, рыхление, формование, маринование, фиксация, вакуумирование, интенсивное охлаждение и др.).
	2.	Методы приготовления полуфабрикатов из них (фарширование, панирование, обертывание, маринование, фиксация, шпигование, вакуумирование, интенсивное охлаждение и др.).
	<b>6</b>	
<b>Тема 1.3</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	<b>Содержание</b>	
	1.	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты
	2.	Подбор технологического оборудования для обработки овощей и грибов и его безопасная эксплуатация (оборудование для транспортирования овощного сырья, полуфабрикатов и их сушки, картофелеочистительных машин, овощерезательных машин)
	3.	Подбор инструментов для ручного нарезания овощей и грибов
	<b>6</b>	
<b>Тема 1.4</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	
	1.	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты
	2.	Подбор технологического оборудования для обработки рыбы и нерыбного водного сырья и его безопасная эксплуатация (электрическая пила, рыбоочистительный механизм)
	3.	Подбор инструментов для очистки и нарезки рыбы и нерыбного водного сырья
	<b>6</b>	
<b>Тема 1.5</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи,	<b>Содержание</b>	
	1.	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты
	2.	Подбор технологического оборудования для обработки мясных

кролика, приготовления полуфабрикатов из них	<p>продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и его безопасная эксплуатация (электрическая пила, мясорубка, тендерайзер)</p> <p>3. Подбор инструментов для обработки и нарезки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>	
<b>Тема 2.1</b> Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>2. Обработка овощей и грибов различными методами.</p> <p>3. Нарезка, формовка овощей, грибов различными методами.</p> <p>4. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>5. Хранение обработанного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья.</p> <p>6. Порционирование (комплектование) обработанного сырья. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>7. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</p>	<b>12</b>
<b>Тема 2.2.</b> Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья различными методами.</p> <p>3. Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья различными методами.</p> <p>4. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>5. Хранение обработанного сырья из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p> <p>6. Порционирование (комплектование) обработанного сырья. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>7. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</p>	<b>12</b>
<b>Тема 2.3</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы (из целой тушки, порционные, мелкокусковые, рубленые)</p> <p>3. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>4. Хранение полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов из рыбы. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>6. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</p>	<b>24</b>
<b>Тема 2.4</b> Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>2. Обработка мяса и мясных продуктов различными методами.</p> <p>3. Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов различными методами.</p> <p>4. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>5. Хранение обработанного сырья из мяса, мясных продуктов с учетом требований по безопасности обработанного сырья.</p>	<b>12</b>

	6.	Порционирование (комплектование) обработанного сырья. Упаковка на вынос или для транспортирования.	
	7.	Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос	
<b>Тема 2.5</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b>		<b>24</b>
	1.	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	
	2.	Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, рубленые).	
	3.	Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	
	4.	Хранение полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов, с учетом требований по безопасности готовой продукции.	
	5.	Порционирование (комплектование) полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. Упаковка на вынос или для транспортирования.	
	6.	Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос	
<b>Тема 2.6</b> Обработка домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>		<b>12</b>
	1.	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	
	2.	Обработка домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	
	3.	Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	
	4.	Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	
	5.	Хранение обработанного сырья из домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья.	
	6.	Порционирование (комплектование) обработанного сырья. Упаковка на вынос или для транспортирования.	
	7.	Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос	
<b>Тема 2.7</b> Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>		<b>18</b>
	1.	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	
	2.	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика (из целой тушки, порционные, мелкокусковые, рубленые).	
	3.	Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	
	4.	Хранение полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика с учетом требований по безопасности готовой продукции.	
	5.	Порционирование (комплектование) полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Упаковка на вынос или для транспортирования.	
	6.	Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос	
			<b>144</b>

### **3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

#### **3.1 Требования к материально-техническому обеспечению:**

Реализация производственной по профилю специальности практики предполагает выполнение работ и дублирование обязанностей на рабочих местах действующих предприятий общественного питания, оснащенных производственным оборудованием и инвентарем:

1. Механическое оборудование (электрическая мясорубка, соковыжималка, слайсер, блендер, миксер и т.д.);
2. Холодильное оборудование (холодильные шкафы, морозильные шкафы и т.д.);
3. Тепловое оборудование (электрические плиты, индукционные плиты)
4. Вспомогательное оборудование (производственные столы, весоизмерительное оборудование, подтоварники, стеллажи, ванны моечные и т.д.);
5. Инвентарь (маркированные разделочные и цветные доски, ножи поварской тройки, сковороды, сотейники, кастрюли и т.д.)

**3.2. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности соответствуют правилам и нормам.**