

**НАИМЕНОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, РАЗДЕЛА, ТЕМАТИЧЕСКОГО РАЗДЕЛА РАБОТ**

**ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блин ассортимента**  
**108**

1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, не сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, те полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.
2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов сырья. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковать или для транспортирования. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.
3. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов сырья. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.
4. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов сырья. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.
5. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.
6. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать методами рыбы с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, окатышными формами). Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, при жарке (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы пластовой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластовой формы); куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон» пластовой формы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы биточки, фрикадельки и др.). Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты. Хранить обработанную рыбу, полуфабрикаты из нее в охлажденном виде.
7. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать методами рыбы с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, окатышными формами). Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, при жарке (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы пластовой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластовой формы); куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон» пластовой формы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы биточки, фрикадельки и др.). Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты. Хранить обработанную рыбу, полуфабрикаты из нее в охлажденном виде.
8. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать методами рыбы с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, окатышными формами). Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, при жарке (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы пластовой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластовой формы); куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон» пластовой формы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы биточки, фрикадельки и др.). Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты.

Упаковывать на вынос или для транспортирования.  
Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты.  
Хранить обработанную рыбу, полуфабрикаты из нее в охлажденном виде.

9. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами продукты, полуфабрикаты.

Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковомелкокусковые.

Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты для упаковки на вынос или для транспортирования.

Охлаждать, замораживать, вакуумировать, полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов.

Хранить обработанное мясо, мясные продукты, полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде.

10. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами продукты, полуфабрикаты.

Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковом и мелкокусковом виде.

Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты.

Упаковывать на вынос или для транспортирования.

Охлаждать, замораживать, вакуумировать, полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов.

Хранить обработанное мясо, мясные продукты, полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде.

11. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые и мелкокусковые.

Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.  
Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфаб  
Упаковывать на вынос или для транспортирования.  
Охлаждать, замораживать, вакуумировать, полуфабрикаты из  
продуктов.  
Хранить обработанное мясо, мясные продукты, полуфаб  
охлажденном и замороженном виде.

12. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые и мелкокусковые.

Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.  
Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфаб  
Упаковывать на вынос или для транспортирования.  
Охлаждать, замораживать, вакуумировать, полуфабрикаты из  
продуктов.  
Хранить обработанное мясо, мясные продукты, полуфаб  
охлажденном и замороженном виде.

13. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами птицу дичь кролика

Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей обработке.

Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, кролика.

Оценивать качество обработанных домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом.

Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты для последующей упаковки на вынос или для транспортирования.

Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.

Хранить обработанную домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.

14. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами птицу, дичь, кролика

Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей обработке.

Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.

Оценивать качество обработанных домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом.

Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты, фасовать в тару.

Упаковывать на вынос или для транспортирования.

Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты, фасовать в тару.

Птицы, дичи, кролика.

Хранить обработанную домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде.

15. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество мяса, четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, кролика перед обработкой. Обрабатывать различными способами: рационального использования сырья, материалов, других ресурсов технологии. Виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом) приемами минимизации отходов при обработке сырья. Размораживать потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу: с костями (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы) и без (сkeleton), обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика. Измельчать пряности, приправы вручную и механическим способом. Готовить полуфабрикаты из рыбы: с костями (сkeleton) для варки, пропускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы, порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (котлеты, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, фрикадельки и др.). Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Проводить заправку, фарширование птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. Готовить и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика вручную и механическим способом различными формами, подготовка к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика органолептическим способом; Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Хранить обработанные плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и фрукты от излишнюю горечь. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты.

<p>домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном или замороженном виде. Порционировать (комплектовать) обработанные полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортировки. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода продукции. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>	
<b>Итого:</b>	<b>108 часов</b>