**Нам нужны лучшие!**

**МЫ ЖДЕМ ВАС**

**в нашем техникуме!**

****

****

**Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**«ЭВЕНКИЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**Профессия**

**«ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПИЩЕВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ»**

****

**Характеристика работ.**

Ведение простых процессов кулинарной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов. Чистка картофеля, овощей, зелени и плодов на машине или вручную. Наблюдение за процессом машинной чистки картофеля и корнеплодов и соблюдение установленных норм отходов.



Дочистка картофеля и корнеплодов от глазков, пятен, оставшейся кожуры после машинной чистки. Сортировка, калибровка, промывка картофеля и корнеплодов на машинах или вручную. Загрузка картофеля, корнеплодов в машины. Просеивание муки, панировочных сухарей, приготовление льезона, зачистка загрязненных мест, удаление клейм с мяса, птицы, обмывание, обсушивание мяса.



Разборка и зачистка субпродуктов: удаление пленок, жилистых частей, жировых отложений, кровоподтеков и т.д. Жиловка грудинки, шейной, лопаточной части и толстого края говяжьих, телячьих, бараньих, свиных и других туш. Резка мяса и субпродуктов на куски установленных размеров и укладка в тару. Панирование подготовленных полуфабрикатов и укладка их в лотки, на противни. Сбор и сдача пищевых отходов. Заточка и правка ножей.

**Должен знать:**

технические правила кулинарной обработки картофеля, овощей и зелени машинным способом и вручную, признаки их доброкачественности; требования, предъявляемые к качеству готовых полуфабрикатов; нормы допустимых отходов при чистке и доочистке картофеля и корнеплодов; приемы жиловки мяса и зачистки субпродуктов; расположение мышечной, жировой и соединительной тканей обрабатываемых частей туши; правила и виды панировки различных полуфабрикатов; соотношение компонентов и правила приготовления льезона; правила сбора, хранения и сдачи пищевых отходов; правила заточки и правки ножей.

