

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ростовской области  
«Среднеегорлыкское профессиональное училище № 85».

СОГЛАСОВАНО  
Заведующая кафе «Уют»  
Кравчук С.Н.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ РО ПУ №85  
Колода И.П.



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых,  
макаронных изделий, яиц, творога, теста

Для профессиональной подготовки профессионального обучения Повар

шифр 16675 ПОВАР

Одобрено на заседании  
цикловой комиссии  
ПРОТОКОЛ № \_\_\_\_

От «\_\_» \_\_\_\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_

Одобрено на засе-  
дании цикловой  
комиссии  
ПРОТОКОЛ № \_\_\_\_

От «\_\_» \_\_\_\_\_ г

Председатель \_\_\_\_

Одобрено на засе-  
дании цикловой ко-  
миссии  
ПРОТОКОЛ № \_\_\_\_

От «\_\_» \_\_\_\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_

Одобрено на заседании  
цикловой комиссии  
ПРОТОКОЛ № \_\_\_\_

От «\_\_» \_\_\_\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_

Организация-разработчик:

ГБПОУ РО ПУ № 85

Разработчики:

Ирина Борисовна Головинова – преподаватель

Гусева Елена Николаевна - преподаватель

Максимова Лариса Николаевна - мастер производственного обучения

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий, яиц, творога, теста

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по рабочей профессии 16675 Повар в части освоения основного вида деятельности (ВД):

**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;

ПК2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, простые блюда из бобовых и кукурузы

ПК3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий

ПК4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога

ПК5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем

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

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

**иметь практический опыт:**

-подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

**уметь:**

-проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

-готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

**знать:**

-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

-способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

-температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

-правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

-правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **60** часа;

учебная практика – **18** час.

производственная практика -18 час

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности: **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп. Простые и основные блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 3	Готовить и оформлять простые и основные блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 4	Готовить и оформлять простые и основные блюда из яиц и творога
ПК 5	Готовить и оформлять простые мучные изделия из теста с фаршем

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий, яиц, творога, теста

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		Промежуточная аттестация
		Всего, (часов)	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, (часов)	Учебная, (часов)	Производственная, (часов)	
ПК 1 ПК 2, ПК 3, ПК 4, ПК 5	Раздел. Приготовление и оформление простых и основных блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий, блюд из яиц, творога и	24	16	24	12	4
<b>Всего</b>		<b>24</b>	<b>16</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>4</b>

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий, яиц, творога, теста**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий, яиц, творога, теста		60	
МДК Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий, яиц, творога, теста		24	
Раздел. Приготовление и оформление простых и основных блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий, блюд из яиц, творога и		60	
Тема 1.1 Приготовление простых и основных блюд и гарниров из круп и бобовых	Содержание		
	1	Технология приготовления, рецептуры, оформление и отпуск блюд из каш: котлет, биточков, запеканок, пудингов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила порционирования и отпуска. Правила проведения бракеража блюд и гарниров из круп. Правила сервировки и способы подачи.	2
2	Технология приготовления, оформления блюд и гарниров из бобовых и кукурузы. Общие правила варки бобовых и кукурузы. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила проведения бракеража блюд и гарниров бобовых и кукурузы Правила сервировки и способы	2	2

		подачи.		
	<b>Лабораторно практические занятия</b>			
	1	Приготовление, оформление и отпуск блюд из каш, запеканки, пудинг Приготовление, оформление и отпуск	4	
<b>Тема 1.3 Приготовление простых и основных блюд из макаронных изделий</b>	<b>Содержание</b>		2	2
	1	Общие правила и способы варки макаронных изделий. Технология приготовления, рецептуры, правила порционирования, оформления и отпуска основных блюд и гарниров из макаронных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила проведения бракеража		
	2	Правила сервировки и способы подачи блюд из макаронных изделий.		2
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>		4	
	1	Приготовление оформление и отпуск блюд из макаронных изделий сливным способом		
2	Приготовление оформление и отпуск макаронника и лапшевника с творогом			
<b>Тема 1.4 Приготовление простых и основных блюд из яиц и творога</b>	<b>Содержание</b>		2	1
	1	Правила и способы варки яиц. Технология приготовления, правила порционирования, оформления и отпуска блюд из вареных, жареных, запеченных яиц: вареных яиц, яиц «пашот», яичной каши, яичницы, омлетов (жареных, запеченных, вареных на пару). Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	2	Технология приготовления, правила порционирования, оформление и отпуск горячих блюд из творога: сырников; вареников ленивых, пудинга парового и запеченного, запеканки из творога Требования к качеству, условия и сроки хранения Правила сервировки и способы подачи блюд из яиц и творога		2
	<b>Лабораторно практические занятия</b>		4	
	1	Приготовление, оформление и отпуск блюд из творога: сырников, вареников ленивых, запеканки Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц (омлет натуральный, смешанный и фаршированный)		
<b>Тема 1.5 Приготовление простых и основных блюд из теста</b>	<b>Содержание</b>		2	2
	1	Технологический процесс приготовления теста для лапши домашней, вареников, пельменей, блинчиков, чебурек кулинарное назначение. Технология приготовления фаршей для простых и основных блюд из теста, требования к качеству. Температурный режим и правила выпечки блинчиков, вареников, оладий. Правила, порционирования, оформления и отпуска блинчиков с различными фаршами и начинками, требования к качеству, условия и сроки хранения. Оформление и отпуск. В т.ч блюда старорусской кухни		

	<b>Лабораторно – практические занятия</b>		4
	1	Приготовление, оформление и отпуск вареников ипельменей	
	2	Приготовление, оформление и отпуск блинов и оладий	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b>			<b>24</b>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выбор и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста.</li> <li>2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивание/измерение, варка в воде и молоке, варка на пару в наплитной посуде и в пароконвектомате, формование полуфабрикатов из каш, творога, жарка на жарочной поверхности полуфабрикатов, запекание в жарочном шкафу.</li> <li>3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;</li> <li>4. Приготовление, порционирование, оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста с использованием различных методов, с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдением технологического и санитарно-гигиенического режима..</li> <li>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса, подготовка блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста для подачи.</li> <li>6. Сервировка стола и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Обеспечение температурного и временного режима хранения готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>8. Оценка качества готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста и соусов к ним.</li> </ol>		
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b>			<b>12</b>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выбор, оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста.</li> <li>2. Подготовка к использованию круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста и дополнительных ингредиентов к ним.</li> <li>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивание/измерение, варка в воде и молоке, варка на пару в наплитной посуде и в пароконвектомате, формование полуфабрикатов из каш, творога, жарка на жарочной поверхности полуфабрикатов, запекание в жарочном шкафу.</li> <li>4. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями в течение выполнения работ.</li> <li>5. Приготовление, порционирование, оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и те-</li> </ol>		

<p>ста с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологический и санитарно-гигиенический режимы.</p> <p>6. Приготовление соусов к блюдам и гарнирам из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста.</p> <p>7. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса, подготовка блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста для подачи.</p> <p>8. Оценка качества готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста и соусов к ним.</p> <p>9. Сервировка стола и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>10. Обеспечение температурного и временного режима хранения готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>		
<p><b>Всего:</b></p>	<p><b>60</b></p>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства; Учебного кулинарного цеха.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.**

##### ***Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:***

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

***Технические средства обучения:*** наглядные пособия – образцы, плакаты, DVD фильмы, компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы средства аудиовизуализации.

#### **Оборудование**

##### **Лаборатория «Учебная кухня ресторана»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

##### Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные – 5 шт.;

Пароконвектомат – 1 шт.;

Конвекционные печи – 2 шт.;

Микроволновая печь – 1 шт.;

Расстоечный шкаф – 1 шт.;

Плиты индукционные – 7 шт.;

Плиты электрические – 1 шт.;

Фритюрница – 1 шт.;

Витрина холодильная- 1 шт.;

Холодильник с морозильной камерой – 1 шт.;

Лапширезка – 1 шт.;

Миксер ручной – 2 шт.;

Миксер планетарный – 1 шт.;

Блендер погружной – 4 шт.;

Мясорубка электрическая – 1 шт.;

Процессор кухонный – 1 шт.;

Слайсер – 1 шт.;

Соковыжималки – 1 шт.;

Кофемолка – 1 шт.;

Набор инструментов для карвинга – 1 шт.;

Овоскоп – 1 шт.;

Стол производственный с моечной ванной – 1 шт.;

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Мороженица.

Гастроёмкость без крышки – 6 шт.;

Венчик для взбивания – 10 шт.;

Шпатель кондитерский      кондитерский металлический 2 шт.

Скребок металлический - 1 шт.

Поворотный стол металлический – 4 шт.

Термометр электронный – 4 шт.

Разделитель для яиц – 10 шт.  
коврик силиконовый с разметкой для раскатки теста – 8 шт.  
Тесторезка – 4 шт.  
Разделочные доски

**Технические средства обучения:** наглядные пособия – образцы, плакаты, DVD фильмы, компьютерные обучающие, контролируемые и профессиональные программы средства аудиовизуализации.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### **Основные источники:**

1. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009. – III, 11 с.
2. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 2017 г.
3. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (1-е изд.) (в электронном формате) 2018

###### **Дополнительные источники**

4. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. / Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. – 10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 328 с.
5. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. / Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2006. – 328 с.
6. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред. проф.образования / Г.Г.Дубцов.- 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2008. – 272 с.
7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина.- М.: Академия, 2010. – 256 с.
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2010. – 336 с., [16] с. цв. ил.
9. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования.- Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 373 с.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е.Голунова. – 8-е изд. – СПб: ПРОФИКС, 2006. – 688 с.

## 2.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 1.</b> Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p>	<p>-органолептическая оценка качества и безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним;                      -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации для процесса подготовки сырья к использованию;                      -демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ по подготовке сырья;</p>	<p>- наблюдение за действиями на учебной практике;                      - текущий контроль;                      - защита лабораторной работы                      - промежуточная аттестации в форме экзамена</p>
<p><b>ПК 2.</b> Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, простые и основные блюда из бобовых и кукурузы в т.ч. блюд старорусской кухни</p>	<p>-точность расчета количества сырья и выхода каш и блюд из круп нужной консистенции;                      -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления;                      -точность определения степени готовности кулинарной продукции;                      -правильность проведения бракеража готовой кулинарной продукции,                      -обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;                      -обоснованный выбор температурного режима приготовления, условий и сроков хранения полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции;                      -обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи кулинарной продукции;                      -демонстрация умений пользоваться технологическими картами</p>	<p>Квалификационный экзамен:                      защита письменной экзаменационной работы                      -выполнение выпускной практической квалификационной работы</p>
<p><b>ПК 3.</b> Готовить и оформлять простые и основные блюда и гарниры из макаронных изделий в т.ч. блюд старорусской кухни</p>	<p>-обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к блюдам из макаронных изделий;                      -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления;                      -точность определения степени готовности кулинарной продукции;                      -правильность проведения бракеража готовой кулинарной продукции,                      -обоснованность выявления дефектов и определения</p>	

	<p>способов их устранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-обоснованный выбор температурного режима приготовления, условий и сроков хранения полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции;</li> <li>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи кулинарной продукции;</li> <li>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.</b> Готовить и оформлять простые и основные блюда из яиц и творога. В т.ч. блюд старорусской кухни</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к блюдам из яиц и творога;</li> <li>-точность расчета количества сырья при замене яиц яичными продуктами;</li> <li>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления;</li> <li>-точность определения степени готовности кулинарной продукции;</li> <li>-правильность проведения бракеража готовой кулинарной продукции,</li> <li>-обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</li> <li>-обоснованный выбор температурного режима приготовления, условий и сроков хранения полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции;</li> <li>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи кулинарной продукции;</li> <li>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами</li> </ul>	
<p><b>ПК 5.</b> Готовить и оформлять простые мучные изделия из теста с фаршем. В т.ч. блюд старорусской кухни</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к блюдам из теста;</li> <li>-точность расчета количества сырья для бездрожжевого и дрожжевого теста различной консистенции;</li> <li>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления;</li> <li>-точность определения степени готовности кулинарной продукции;</li> <li>-правильность проведения бракеража готовой кулинарной продукции, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</li> <li>-обоснованный выбор температурного режима приготовления, условий и сроков хранения полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"><li>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи кулинарной продукции;</li><li>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами</li></ul>	
--	---	--