


Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Судакский филиал государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий Судакским филиалом  
ГБПОУ «Р.К.И.» Н. Загорулькин  
«» 2016г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПМ 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И**  
**МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»  
на базе среднего общего образования

Рассмотрено на заседании методической  
комиссии профессиональной подготовки  
Протокол № 10 от «10» ноября 2016г.  
Председатель МК  
«» Э.М. Аблямитова

Судак  
2016

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер от 02.08.2013 №798 (ред. от 09.04.2015), профессионального стандарта «Повар» от 08.09. 2015 №610 Н

***Организация-разработчик:***

Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

***Разработчики:***

Загорюлькин Александр Николаевич – кандидат экономических наук

Филонидова Елена Анатольевна - методист, преподаватель

Аблямитова Эльвира Мемедовна – преподаватель высшей категории

Кононенко Валентина Алексеевна - мастер производственного обучения

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной практики	4
2. Результаты освоения программы учебной практики	6
3. Тематический план и содержание учебной практики	8
4. Условия реализации программы учебной практики	11
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	15

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы:**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения квалификаций: Повар, кондитер и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

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

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши, гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

**1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения программы учебной практики**

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

**иметь практический опыт:**

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

**Задачами учебной практики являются:**

обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для данной профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций;

закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

**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;

**1.2. Место проведения учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

Всего –36 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Требования к результатам освоения учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по каждому из видов профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

Вид профессиональной деятельности	Требования к умениям
1. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</li> <li>- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</li> </ul>

2.2. Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО основным видам профессиональной деятельности:

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

необходимых для последующего освоения ими профессиональных и общих компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

<b>Коды профессиональных компетенций</b>	<b>Наименование разделов профессионального модуля</b>	<b>Производственная практика, часов</b>
ПК.2.1-2.2	<b>Раздел 1 МДК 02.</b> Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.	<b>6</b>
ПК 2.3	<b>Раздел 3 МДК 02.</b> Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий	<b>6</b>
ПК 2.4	<b>Раздел 4 МДК 02.</b> Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога	<b>12</b>
ПК 2.5	<b>Раздел 5 МДК 02.</b> Приготовление простых мучных блюд из теста с фаршем	<b>12</b>
<b>Всего</b>		<b>36</b>



### 3.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>		<b>36</b>	
<b>Виды работ: Выполнение всех видов работ по технологии подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>			
Тема 2.1 Подготовка продуктов, приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса. Приготовление простых блюд из бобовых и кукурузы	1.Механическая кулинарная обработка круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования. Приготовление рассыпчатых, вязких и жидких каш и изделий из каш: запеканки, пудинги, котлеты, биточки. Приготовление блюд из бобовых Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд и гарниров из круп и бобовых. Упаковка готовых блюд на вынос.	6	2
Тема 2.2 Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий	2.Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд и гарниров из макаронных изделий. Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд. Правила проведения бракеража и требования к качеству готовых блюд.	6	2
Тема 2.3 Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога	3. Приготовление блюд из яиц в отварном, жареном и запеченном виде: яйца отварные, яичница натуральная, яичница с гарниром, омлет натуральный, омлет смешанный, фаршированный; яйца, запечённые под молочным соусом. Порционирование, сервировка и варианты оформления простых блюд из яиц. Правила проведения бракеража и требования к качеству готовых блюд.	6	2

	4. Приготовление блюд из творога: запеканка, пудинг, вареники с творожным фаршем, ленивые, сырники. Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд. Правила проведения бракеража и требования к качеству готовых блюд из творога.	6	2
Тема 2.4 Приготовление мучных блюд из теста с фаршами	5. Подготовка фаршей и начинок. Приготовление теста для блинов, блинчиков, их выпечка. Приготовление пельменей, вареников. Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд. Правила проведения бракеража и требования к качеству готовых блюд	6	2
	6. Приготовление сложных фирменных и национальных блюд из теста: манты, хинкали, чебуреки, янтык, кубэте, катлама. Упаковка готовых блюд и кулинарных изделий на вынос. Дифференцированный зачёт.	6	2
<b>Всего</b>		<b>36</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета и учебной лаборатории при приготовлении учебной лаборатории при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета (средства обучения):**

- классная доска;
- столы;
- стулья,
- стеллажи;

#### **Технические средства обучения:**

- переносной мультимедийный проектор;
- экран.

#### **Средства обучения**

- инструкционные и технологические карты.
- плакаты;
- стенды.

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

Весы настольные; ванны производственные; ванны для мытья посуды; шкаф жарочный; холодильник бытовой; фритюрница; плита электрическая; раковина для мытья рук; стеллаж; столы производственные; мясорубка, микроволновая печь, чайник электрический, водонагреватель

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

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

##### Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2013.- 400 с.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2016.-320с.

3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2013.-256с.

4. 5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учебник для сред. проф. образования. - 4-е изд., стереотип/ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. - М.: ИЦ Академия, 2013. - 272с.

5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности 2016 ОИЦ «Академия»

6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2013 ОИЦ «Академия»

7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2013, ОИЦ «Академия»

Электронные источники:

8. 1. Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Васюкова А.Т.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2013.— 496 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10980>.— ЭБС «IPRbooks».

9. 2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 208 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10965>.— ЭБС «IPRbooks»

10. 3. Вкуснейшие угощения из творога [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2010.— 192 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37528>.— ЭБС «IPRbooks»

11. 4. Кулинарные фантазии. Спагетти, макароны, фетучини... паста [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2010.— 264 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/39888>.— ЭБС «IPRbooks»

12. 5. Зайцев В.Б. Пельмени и манты, чебуреки и беляши. Лучшие рецепты [Электронный ресурс]/ Зайцев В.Б.— Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2008.— 256 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37469>.— ЭБС «IPRbooks»

13. 6. Вкуснейшие начинки для пирогов, пирожков, вареников, блинчиков [Электронный ресурс]: лучшие рецепты/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2010.— 264 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37527>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительные источники:

Учебные пособия:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых 2013 ОИЦ «Академия»

2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 1 Механическая кулинарная обработка продуктов 2013 ОИЦ «Академия»

3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле 2013 ОИЦ «Академия»

4. Качурина Т.А. Кулинария 2013 ОИЦ «Академия»

5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд 2014 ОИЦ «Академия»

6. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. 2014 ОИЦ «Академия»

7. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. 2013 ОИЦ «Академия»

#### Отечественные журналы:

1. «Питание и общество», «Гастроном».

#### Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), [http:// povary.ru.](http://povary.ru), [http:// vkus.by](http://vkus.by).

2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов.

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения или преподаватели профессионального цикла, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному

курсу (курсам): среднее профессиональное или высшее профессиональное образование по профилю преподаваемого модуля.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла; получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Мастера: должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников; получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года; опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ. В результате освоения учебной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
<p>ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональность организации рабочего места;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- правильность выбора методов обработки</li> <li>- соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</li> <li>- правильность выбора производственного инвентаря и оборудования</li> <li>- проверка органолептическим способом годности зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока;</li> <li>- соблюдение правил подготовки различными методами зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока в соответствии с технологическим процессом;</li> </ul>
<p>ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 3. Анализировать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональность организации рабочего места;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептур</li> <li>- соблюдение сроков и режимов тепловой обработки;</li> <li>- правильность подбора посуды для приготовления и подачи;</li> <li>- соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</li> <li>- правильность выбора производственного инвентаря и оборудования</li> </ul>

<p>рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	
<p>ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-- рациональность организации рабочего места;</li> <li>-соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептур</li> <li>- соблюдение сроков и режимов тепловой обработки;</li> <li>- правильность подбора посуды для приготовления и подачи;</li> <li>-соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</li> <li>- правильность выбора производственного инвентаря и оборудования</li> </ul>
<p>ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональность организации рабочего места;</li> <li>-соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептур</li> <li>- соблюдение сроков и режимов тепловой обработки;</li> <li>- правильность подбора посуды для приготовления и подачи;</li> <li>-соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</li> <li>- правильность выбора производственного инвентаря и оборудования</li> </ul>



<p>осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	
<p>ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.  ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.  ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.  ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональность организации рабочего места;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептов</li> <li>- соблюдение сроков и режимов тепловой обработки;</li> <li>- правильность подбора посуды для приготовления и подачи;</li> <li>- соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</li> <li>- правильность выбора производственного инвентаря и оборудования</li> </ul>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность находить профессиональную информацию, нужную для приготовления блюд с использованием информационно-коммуникационных технологий</li> </ul>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность работать в команде</li> <li>- эффективность общения с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения, работниками организации в период практики</li> </ul>

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Соблюдение правил трудового распорядка
--	--

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)</b>	<b>Основные показатели оценки результатов обучения</b>
1. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил личной гигиены и подготовки повара к работе</li> <li>- осуществление проверки органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;</li> <li>- правильность выбора производственного инвентаря и оборудование для обработки и приготовления блюд подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</li> <li>- соблюдение технологического процесса при приготовлении и оформлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> </ul>