

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар**  
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
2020 – 2021 учебный год

г. Маркс, 2020 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАПОУ СО «МПК»  
Требцева Е.В.  
2020 г.



Рабочая программа учебной практики 11М. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия 16675 Повар) разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 9 декабря 2016 года по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**СОГЛАСОВАНО**

Зам. директора по УПР  
Гостева И.Ю.

**РАССМОТРЕНО**

На заседании ЦМК Сферы  
общественного питания  
протокол № 01 от 27.08.2020

Председатель  
Горбатова Г.В.

**Составитель:**

Горбатова Г.В., преподаватель  
специальных дисциплин первой  
квалификационной категории  
ГАПОУ СО «МПК»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

# **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 специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, в части освоения квалификации: специалист по поварскому и кондитерскому делу и основных видов деятельности (ОВД): Выполнение работ по профессии 16675 Повар

**1.2. Цели и задачи учебной практики:** учебная практика по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций и реализуется в рамках профессионального модуля по основным видам деятельности.

### **Требования к результатам освоения учебной практики:**

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля по основным видам деятельности (ОВД): Выполнение работ по профессии 16675 Повар необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК) по специальности.

### **Требования к умениям:**

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.
- 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;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных документов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

- производить обработку рыбного сырья;

- производить приготовление и подготовку полуфабрикатов из рыбы, блюд из мяса и домашней птицы;

- готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом,

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы, оценивать качество готовых блюд.

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

- оценивать качество холодных блюд и закусок;

- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

- определять их соответствие техническим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

- оценивать качество готовых блюд.

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

В рамках освоения ПМ 07. Выполнение работ по профессии 16675- 108 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля по основным видам деятельности (ОВД): Выполнение работ по профессии 16675 Повар, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК) по специальности.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК 7.2	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.
ПК 7.3	Готовить и оформлять супы и соусы
ПК 7.4	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы
ПК 7.5	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и домашней птицы.
ПК 7.6	Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
ПК 7.7	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.
ПК 7.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики.

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5
ПК 7.1. -7.8.	ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар	<b>Виды работ:</b> - Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами - Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами - Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	<b>Тема 1.1.</b> Подготовка рабочего места необходимым оборудованием, исходным материалом. Подготовка сырья для полуфабрикатов кулинарных блюд, закусок	12
			<b>Тема 1.2.</b> Применение и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.	12
			<b>Тема 1.3.</b> Применение и приготовление супов и соусов.	18
			<b>Тема 1.4.</b> Применение технологии обработки и приготовления блюд из рыбы.	18
			<b>Тема 1.5</b> Применение технологии обработки и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	18
			<b>Тема 1.6</b> Применение творческого оформления и приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок	18
			<b>Тема 1.7</b> Применение творческого оформления и приготовления сладких блюд и напитков.	10
			Промежуточная аттестация в форме зачета (с оценкой).	2
			Всего часов	<b>108</b>



		Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики		
--	--	---	--	--

### 3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар</b>		<b>108</b>	
<b>Виды работ:</b> - Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами - Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами - Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики			
Тема 1.1. Подготовка рабочего места, оборудования, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>Содержание</b>  1. Инструктаж по соблюдению безопасного труда в учебном цехе при работе на механическом оборудовании, с электрооборудованием, с колющими и режущими инструментами. Правила работы по предупреждению травматизма. Оказание первой помощи при несчастных случаях. Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в соответствии с инструкциями и регламентами. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Расчет сырья, определение количества порций  2. Обработка овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы различными способами.	<b>12</b>	
		6	2
		6	3
Тема 1.2. Приготовление и	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	3

подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий	1	Применение и соблюдение техники безопасности при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента	6	3
	2.	Отработка умений механической обработки овощей и грибов. Составление технологических схем механической кулинарной обработки овощей и грибов.	6	
Тема 1.3. Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.	<b>Содержание</b>		<b>18</b>	3
	1.	Приготовление и хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента Отработка умений приготовления простых супов.	6	
	2.	Отработка умений приготовления бульонов и заправочных супов.	6	
	3.	Отработка умений приготовления отваров разнообразного ассортимента.	6	
Тема 1.4. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>18</b>	3
	1.	Приготовление и хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	6	
	2	Отработка умений приготовления различных видов соусов, масляных смесей, салатных заправок	6	
	3	Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	6	
Тема 1.5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента .	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	3
	1.	Отработка умений приготовления горячих блюд из рыбы и мяса.	6	
	2.	Отработка умений приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров.	6	
Тема 1.6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	3
	1.	Приготовление и оформление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента Отработка умений приготовления холодных блюд и закусок. Приготовление салатов и винегретов.	6	

разнообразного ассортимента	2.	Отработка умений приготовления простых холодных блюд из мяса.	6	
Тема 1.7. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента		<b>Содержание</b>	<b>12</b>	3
	1.	Приготовление и оформление холодных блюд разнообразного ассортимента. Отработка умений приготовления простых блюд из мяса домашней птицы.	6	
	2.	Приготовление холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов.	6	
Тема 1.8. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		Содержание	<b>12</b>	
	1.	Приготовление и оформление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	6	3
	2.	2.Отработка умений приготовления сладких блюд и напитков	4	3
		Промежуточная аттестация в форме зачета (с оценкой)	2	
<b>Итого:</b>			<b>108</b>	

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

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

Для реализации рабочей программы учебной практики имеется в наличии учебный кабинет технологии кулинарного производства, учебного кулинарно-кондитерского цеха, лаборатории технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, а также лаборатории товароведения продовольственных товаров, организации хранения и контроля запасов сырья.

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

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного

дидактического материала и др

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

компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

#### **Учебный кулинарно – кондитерский цех, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:**

- Компьютер в комплекте, нетбук, экран,
- мультимедийное оборудование,
- универсальный УМК,
- обучающие диски, муляжи,
- натуральные образцы продукции.

#### **Основное и вспомогательное технологическое оборудование:**

Весы электронные – 5  
Ванна моечная – 3  
Водонагреватель -1  
Кофе машина – 1  
Миксер планетарный – 2  
Овощерезка 1  
Плита электрическая 1  
рабочее место повара (рабочий стол. Электроплита «Мечта» -5  
стол производственный 2  
холодильник «Саратов» 1  
Шкаф жарочно-пекарный -1  
Электроплита -2  
Электрическая мясорубка -1  
Холодильник «Атлант» -1  
Стеллаж -1

Шкаф –буфет -5  
Кофеварочная машина -1  
Мультиварка -1  
Формы для выпечки -1  
Кондитерские мешки с насадками – 2

#### **4.2. Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

##### **Основные источники для преподавателя:**

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина.- М.: Издательский центр "Академия", 2018.- 256с.
2. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 192с.

##### **Основные источники для студента:**

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина.- М.: Издательский центр "Академия", 2018.- 256с.
2. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2015.-176с.
3. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А.Радченко. М.: КНОРУС, 2015. \_328с.
4. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. прф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 160с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2015.- 336с.
2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2015. – 160 с.
3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.

Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2015. – 96 с.

4. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А. Качурина, Т.А. Лаушкина. – М.: Академия, 2016. – 96 с.

5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина. - М.: Академия, 2015. – 192 с.

6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Сопачева, М.В. Володина. – М.: Академия, 2016. – 112 с.

### **Электронные ресурсы.**

<http://eda.server.ru>

<http://supercook.ru>

<http://www.vkusno.kg>

<http://www.millionmenu.ru/>

### **Сайты кулинарных телепередач**

[1tv.ru/sprojects](http://1tv.ru/sprojects) - "[edimdoma.ru](http://edimdoma.ru)" - "Едим дома" от Юлии Высоцкой

[ntv.ru/peredacha/poedinok](http://ntv.ru/peredacha/poedinok) – (Кулинарный поединок)

[domashniy.ru](http://domashniy.ru) – (Спросите повара)

[smak.ua](http://smak.ua) (Смак)

[coolmenu.ru](http://coolmenu.ru) – (Видео рецепты)

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

Учебная практика проводится преподавателями профессионального цикла образовательного учреждения при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется концентрированно в несколько периодов, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

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

Реализация учебной практики осуществляется преподавателями, имеющими высшее образование, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины, профессиональному модулю.

Преподаватели, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, имеют квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходят обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 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 проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей студенты проходят промежуточную аттестацию в форме зачета (с оценкой).

ОВД	Требования к умениям
Выполнение работ по профессии 16675 Повар	<ul style="list-style-type: none"><li>- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;</li><li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;</li><li>- обрабатывать различными методами овощи и грибы;</li><li>- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</li><li>- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.</li><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><li>- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных документов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам и соусам;</li><li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;</li><li>- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;</li><li>- оценивать качество готовых блюд;</li><li>- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для</li></ul>



	<p>соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</li><li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</li><li>- производить обработку рыбного сырья;</li><li>- производить приготовление и подготовку полуфабрикатов из рыбы, блюд из мяса и домашней птицы;</li><li>- готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом,</li><li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы, оценивать качество готовых блюд.</li><li>- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;</li><li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</li><li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;</li><li>- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;</li><li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;</li><li>- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</li><li>- оценивать качество холодных блюд и закусок;</li><li>- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</li><li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li><li>- определять их соответствие техническим требованиям к простым сладким блюдам и</li></ul>
--	--

напиткам;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

- оценивать качество готовых блюд.