

**Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Губернский колледж»**



«Утверждаю»

директор ГАПОУ МО

«Губернский колледж»

А.И. Лысиков

2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

повышения квалификации специалистов

**Приготовление блюд и кулинарных изделий для детей грудного,
раннего, дошкольного и школьного возраста**

по профилю аккредитованной основной профессиональной образовательной программы
19.01.17 Повар, кондитер, 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело"

(наименование программы)

**Серпухов
2021**

Составитель: Буянова Г.А. мастер производственного обучения ГАОУ СПО МО «Губернский профессиональный колледж».

Рабочая программа дополнительного профессионального образования по профессиональной переподготовке (или повышению квалификации) по профилю основной профессиональной образовательной программы 260807.01 Повар, кондитер.
(название программы)

Цель реализации программы –

- Формирование у обучающихся профессиональных компетенций, приготовления блюд и кулинарных изделий для детей грудного, раннего, дошкольного и школьного возраста.
- Программа является преемственной к основной образовательной программе среднего профессионального образования направления подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Категория слушателей –

- обучающиеся образовательной организации по профессии «Повар, кондитер» и по специальности «Технология продукции общественного питания»;
- рабочие и специалисты, имеющие среднее профессиональное или начальное профессиональное образование в области сферы общественного питания, желающие повысить свой профессиональный уровень.
- обучающиеся образовательной организации по профессии «Повар, кондитер» и по специальности «Технология продукции общественного питания»;

Форма обучения -

- очно-заочная.

Трудоёмкость для слушателя –

- 258 часов (в том числе 6 часов итоговая аттестация)

Режим занятий –

- групповые – 4 часа в неделю

СОДЕРЖАНИЕ

Название разделов	стр.
1. Пояснительная записка	4
2. Тематический план	5-6
3. Содержание программы (дисциплины, модуля)	7-41
4. Требования к результатам обучения	42-43
5. Условия реализации программы	44
6. Информационное обеспечение обучения	45-46
7. Приложение 1	47-51
8. Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу	52

1. Пояснительная записка

Рабочая программа дополнительного профессионального образования разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС)

Рабочая программа дополнительного профессионального образования является преемственной к основной образовательной программе среднего профессионального образования направления подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 260807.01 Повар, кондитер

Результатом обучения по программе является овладение обучающимися следующими профессиональными компетенциями:

- ПК 1 Приготовление блюд для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, школах и других организациях общественного питания;
- ПК 1.1 Приготовление молочных смесей типа «В», восстановленных адаптированных молочных смесей;
- ПК 1.2 Приготовление вязких, полувязких, протертых и рассыпчатых каши из различных круп;
- ПК 1.3 Приготовление отварных, тушеных, запеченных, пюре и другие овощные блюда;
- ПК 1.4 Приготовление овощных, фруктовых, фруктово-овощных и мясоовощных салаты, винегреты;
- ПК 1.5 Варка мясных и куриных бульонов; вегетарианских, пюреобразных, холодных и заправочных на костном бульоне супов;
- ПК 1.6 Приготовление различных видов пассировок, томатных, сметанных, молочных и фруктовых соусов;
- ПК 1.7 Приготовление суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша и другие блюда из мясных, куриных и рыбных продуктов;
- ПК 1.8 Приготовление мозгов, гаше и другие блюда из субпродуктов;
- ПК 1.9 Приготовление запеканки из круп;
- ПК 1.10 Приготовление овощей с мясом, яйцом и творогом;
- ПК 1.11 Приготовление молочных и яичных блюд;
- ПК 1.12 Приготовление горячих и холодных напитков, фруктовых и овощных соков, компотов, киселей, морсов, желе и других третьих блюд;
- ПК 2 Замешивание дрожжевого и пресного теста, выпекание из него булочек, пирожков, оладьев, блинчиков, ватрушек, сухариков и других кулинарных изделий;
- *ПК 3 Порционирование и раздача блюд в соответствии с возрастными нормами для детей грудного, раннего, дошкольного и школьного возраста.*
- присвоение квалификации «Повар детского питания» - 5 разряда.

ПК 3 введены дополнительно

2. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	В том числе		Формы контроля
			Лекции	Практиче ские занятия	
1.	Раздела 1. ТЕМА Экономика отрасли и предприятия	6	2	4	
1.1	Экономические и правовые основы производственной деятельности	6	2	4	собеседование
2.	Раздела 2. ТЕМА Основы физиологии детского питания санитарии и гигиены	24	20	4	
2.1	Основы физиологии детского питания.	12	10	2	Практическая работа
2.2	Основы эпидемиологии	3	3		собеседование
2.3	Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика	3	2	1	эссе
2.4	Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания детей	2	2		тест
2.5	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи	2	2		тест
2.6	Личная и профессиональная гигиена повара детского питания	2	1	1	зачёт
3.	Раздела 3. ТЕМА Основы товароведения пищевых продуктов	32	15	17	
3.1	Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки, использование в питании детей.	6	4	2	Практическая работа
3.2	Зерно и продукты его переработки, использование в питании детей	4	2	2	Практическая работа
3.3	Мясо и мясные продукты, использование в питании детей	6	2	4	Практическая работа
3.4	Рыба и рыбные продукты, использование в питании детей	6	2	4	Практическая работа
3.5	Молоко и молочные продукты, использование в питании детей	6	3	3	Практическая работа
3.6	Яйца и яичные продукты, использование в питании детей	2	1	1	собеседование
3.7	Крахмал, сахар, мёд и кондитерские изделия, использование в питании детей	2	1	1	собеседование
4.	Раздел 4. ТЕМА Приготовление блюд и кулинарных изделий для детского питания	142	47	95	
4.1	Технология приготовления и отпуск супов для детского питания	12	4	8	Практическая работа Дифференцированный зачёт

4.2	Технология приготовления соусов. Значение соусов в питании	4	1	3	Практическая работа Дифференцированный зачёт
4.3	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей для детского питания	12	4	8	Практическая работа Дифференцированный зачёт
4.4	Технология приготовления блюд и гарниров из круп и макаронных изделий для детского питания	6	2	4	Практическая работа Дифференцированный зачёт
4.5	Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы. Значение мясных блюд в питании детей.	18	6	12	Практическая работа Дифференцированный зачёт
4.6	Технология приготовления блюд из рыбы. Значение рыбных блюд в питании детей	18	6	12	Практическая работа Дифференцированный зачёт
4.7	Технология приготовления блюд из яиц и творога. Значение блюд из яиц и творога в питании детей	12	4	8	Практическая работа Дифференцированный зачёт
4.8	Технология приготовления холодных блюд и закусок. Значение холодных блюд и закусок в питании детей.	12	4	8	Практическая работа Дифференцированный зачёт
4.9	Технология приготовления сладких блюд и напитков.	12	4	8	Практическая работа Дифференцированный зачёт
4.10	Технология приготовления теста и изделий из него. Значение изделий из теста в питании детей.	18	6	12	Практическая работа Дифференцированный зачёт
4.11	Технология приготовления блюд для детей первого года жизни.	6	2	4	Практическая работа Дифференцированный зачёт
4.12	Технология приготовления блюд из продуктов детского питания.	6	2	4	Практическая работа Дифференцированный зачёт
4.13	Основы лечебного детского питания	6	2	4	Практическая работа Дифференцированный зачёт
	Производственная практика	48		48	Практическая работа Дифференцированный зачёт
ИТОГО		252	84	168	х
Итоговая аттестация		6	х	х	Защита итоговой практико-значимой работы

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. «Экономика отрасли и предприятия».

Тема 1.1 Экономические и правовые основы производственной деятельности (собеседование)

Цель: выявление знаний у учащихся принципов рыночной экономики, особенностей менеджмента в области профессиональной деятельности.

Вопрос:

1. Определение экономики.
2. Принципы рыночной экономики.
3. Основные технико-экономические показатели деятельности организации.
4. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности.
5. Понятие маркетинга: принципы, цели.
6. Этапы маркетинговой деятельности.

Эталон ответа.

1. Экономика – это наука о том, как общество использует определенные, ограниченные ресурсы для производства товаров и услуг и распределяет их среди различных групп людей.

В условиях рыночной системы хозяйствования предприятие становится основным звеном в ее реализации. Предприятие не только производит продукцию, но и создает рабочие места, начисляет заработную плату, выплачивает федеративные и местные налоги, тем самым участвуя в содержании государственных органов и финансировании социальных программ.

Предприятие самостоятельно принимает решение о производстве товаров, распределения полученного дохода. Интересами предприятия является обеспечение уровня жизни (заработная плата, уровень социальных благ) для своих работников, развитие производственной базы, выплаты налогов и т.д. Степень удовлетворения этих интересов, зависит от результатов хозяйственной деятельности предприятия.

Предметом этой дисциплины выступают процессы и явления, возникающие при осуществлении хозяйственной деятельности предприятий или организаций. Это процессы производства продукции, ее распределения и обмена на рынке, расчеты с поставщиками и покупателями, взаимоотношения с государством и банками, финансирование и наем рабочей силы, маркетинг и управление.

В *задачи* дисциплины входят определение места предприятия в современной экономике и знание основ предпринимательской деятельности, изучение внешней среды и условий функционирования предприятия, характеристика факторов производства и финансовых ресурсов, расчет себестоимости и других технико-экономических показателей деятельности, осуществление маркетингового комплекса и планирование развития предприятия.

2. Комплексная система действий, направленная на эффективную организацию и корректное управление предприятием или другими социально-экономическими формированиями, называется менеджментом профессиональной деятельности.

Главная миссия менеджмента состоит в достижении целей, которые определены стратегическим планом развития компании.

Главные его функции заключаются в организации, разработке мероприятий, контроле выполнения поставленных задач, корректировке текущих операционных действий,

планировании, интеграции, администрировании, анализе результатов, снижении уровня рисков, проведении маркетинга, управлении персоналом, качеством и финансовыми потоками.

Профессиональный менеджмент определяется уровнем компетентности руководителей, который предполагает наличие целого комплекса знаний в различных областях и умелого применения их на практике.

Совокупность особенностей менеджмента в области профессиональной деятельности в условиях современности постоянно расширяется.

3.Маркетинг-процесс, в результате которого повышается ценность компании и происходит выгодный обмен между покупателем и продавцом.

Данное определение маркетинга включает не только процесс «определение того, что хочет потребитель», но также затрагивает такие краткосрочные процессы как «удовлетворение» и имеет долгосрочную перспективу «прогнозирование, другими словами предвосхищение будущих потребностей». Данное определение также вносит важность самого процесса «маркетинг», определяя цели и результаты процесса – прибыль компании. Понятие маркетинга от Котлера (Kotler) и Амстронга (Armstrong), 2010 (также называется определение маркетинга по Котлеру или классическое определение маркетинга) — определяют понятие «маркетинг» как социальный процесс, с помощью которого компании и индивидуумы обмениваются созданной ценностью с целью удовлетворения своих потребностей. Т.е. компании создают ценность для потребителей (в виде товара или услуги) и развивают прочную связь с ними с целью получить ценность от них взамен (денежные средства).

Определение маркетинга по Котлеру основано впроцессе обмена, признает важность «ценности» товара для конечного покупателя.

Раздел 2. Основы физиологии детского питания.

Тема 2.1 Основы физиологии детского питания.

Практическая работа. №1

Цель: научиться определять калорийность продуктов, белков, жиров и углеводов для детского питания.

Задание.

1. Изучить материал «Продукты, содержащие полноценные белки, жиры и углеводы для организма ребенка».
2. Пользуясь, нормативной документом И.М.Скурихина «Таблица химического состава и калорийности российских пищевых продуктов питания» заполнить таблицу на определение калорийности продукта на 100 грамм.

Наименование продукта	Ккал на 100 грамм
Молоко	
Творог обезжиренный	
Кефир нежирный	
Хлеб ржаной	
Баклажаны	
Капуста цветная	
Редис	
Салат	
Томаты	
Яблоки	
Слива	
Клюква	
Смородина красная	

Груша	
Апельсин	
Яйцо куриное	
Треска	
Свинина нежирная	
Лосось	

Эталон ответа

Наименование продукта	Ккал на 100 грамм
Молоко	58
Творог обезжиренный	86
Кефир нежирный	30
Хлеб ржаной	214
Баклажаны	24
Капуста цветная	29
Редис	20
Салат	14
Томаты	14
Яблоки	50
Слива	43
Клюква	28
Смородина красная	38
Груша	42
Апельсин	47
Яйцо куриное	157
Треска	75
Свинина нежирная	316
Лосось	208

Практическая работа. №2

Задание.

1. Изучить материал «Продукты, содержащие полноценные белки, жиры и углеводы для организма ребенка».
2. Пользуясь, нормативным документом И.М.Скурихина «Таблица химического состава и калорийности российских пищевых продуктов питания» заполните таблицу на 100 гр. продукта.

Продукт	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность на 100 грамм
Фрукты				
Нектарин				
Грейпфрут				
Апельсин				
Лимон				
Манго				
Яблоко				
Абрикос				

Груша				
Персик				
Банан				
Овощи				
Капуста				
Тыква				
Редиска				
Кабачок				
Огурец				
Болгарский перец				
Баклажан				
Томат				
Чеснок				
Свекла				
Молочная продукция				
Сгущенное молоко				
Молоко				
Молочная сыворотка				
Сыр				
Крупы				
Чечевица				
Гречка				

Эталон ответа

Продукт	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность на 100 гр.
Фрукты				
Нектарин	0,9	0,2	11,8	48
Грейпфрут	0,7	0,2	0,7	29
Апельсин	0,9	0,2	8,1	36
Лимон	0,9	0,1	3,0	16
Манго	0,5	0,3	11,5	67
Яблоко	0,4	0,4	9,8	47
Абрикос	0,9	0,1	10,8	41
Груша	0,4	0,3	10,9	42
Персик	0,9	0,1	11,3	46
Банан	1,5	0,1	21,8	89
Овощи				
Капуста	3,3	0,8	8,0	50
Тыква	1,3	0,3	7,7	28
Редиска	1,2	0,1	3,4	19
Кабачок	0,6	0,3	4,6	24
Шпинат	2,9	0,4	3,6	23
Огурец	0,8	0,1	2,8	15
Болгарский перец	1,3	0	5,3	27
Баклажан	1,2	0,1	4,5	24

Томат	0,6	0,2	4,2	20
Чеснок	6,5	0,5	29,9	143
Свекла	1,5	0,1	8,8	40
Молочная продукция				
Сгущенное молоко	7,2	8,5	56	320
Молоко	3,2	3,6	4,8	64
Молочная сыворотка	0,8	0,2	3,5	18,1
Сыр	21,0	23,0	0	291
Крупы				
Чечевица	24,0	1,5	42,7	284
Гречка	12,6	3,3	62,1	313

Экспертный лист

Показатели	выполнил	Не выполни л
Определение белков		
Определение жиров		
Определение углеводов		
Определение калорийности продуктов на 100 гр.		

Критерии оценки.

Результативность (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
4-3	5	отлично
3-2	4	хорошо
2	3	удовлетворительно
Менее 2	2	неудовлетворительно

Тема 2.2 Основы эпидемиологии (собеседование).

Цель: выявление знаний по вопросам основ эпидемиологии: микроорганизмах, болезнетворных микробах и путей их проникновения в организм, понятие о патогенных микроорганизмах

Вопросы.

1. Дайте определение инфекционным заболеваниям.
2. Причины возникновения инфекционных заболеваний.
3. Какие возбудители инфекций вызывают развитие некоторых медленных нейроинфекций человека.
4. Дайте определение вирусам.
5. Что собой представляют гельминты.
6. На какие категории делятся гельминты.
7. Какой вред приносят паразиты организму человека.

Инфекционное заболевание - это заболевание, вызываемое проникновением в организм человека болезнетворных микроорганизмов. Для того чтобы болезнетворный микроб вызвал инфекционное заболевание, он должен обладать способностью преодолевать сопротивляемость организма и проявлять токсическое действие. Способы заражения и может длиться от нескольких часов до нескольких лет (последнее бывает редко).

Причинным фактором инфекционных заболеваний является возбудитель. Как правило, каждое инфекционное заболевание имеет своего возбудителя.

Прионы - наименее изученный новый класс инфекционных агентов, представляют собой белковые частицы, не содержащие в своем составе определяемых количеств ДНК или РНК, но способные стимулировать накопление в нейронах человека особого прионного белка. Прионы вызывают развитие некоторых медленных нейроинфекций человека.

Вирусы - это мельчайшие неклеточные частицы, являющиеся внутриклеточными паразитами. Вирусы нельзя отнести ни к животным, ни к растениям. Вирусы способны жить и развиваться только в клетках других организмов. Вне клеток живых организмов вирусы активно жить не могут, и многие из них во внешней среде имеют форму кристаллов. Поселяясь внутри клеток человека, животных и растений, вирусы вызывают опасные заболевания.

Бактерии - это микроскопические одноклеточные организмы, которые существуют как поодиночке, так и в группах или колониях. Они невидимы невооруженным глазом, за исключением случаев, когда образуют большие колонии.

Гельминты - паразитические черви, населяющие кишечник и другие органы высших животных. Все гельминты делятся на три больших категории: ленточные черви (цестоды), круглые черви (нематоды) и сосальщики (трематоды). Они живут за счет соков организма хозяина, поэтому имеют чрезвычайно простое строение. Ленточные черви и круглые черви обитают преимущественно в кишечнике, сосальщики могут обитать в печени, легких и т. д.

При поражении гельминтами возникают сложные взаимоотношения между двумя живыми организмами - паразитом и хозяином, которые имеют тенденцию к затяжному или хроническому течению.

Находясь в организме человека, паразиты стараются всячески приспособиться и заполучить как можно больше питательных веществ. Вместе с током крови и лимфы они попадают во все органы, снижая работу иммунной системы человека, следовательно, и защитную реакцию организма.

Тема 2.4 Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика (тест)

Цель: выявление знаний учащихся санитарных требований к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания.

Задание:

1. Внимательно прочитайте тестовое задание.
2. Ответьте на вопрос, путем выбора из данных вариантов или дополнения.
3. Правильный вариант ответа запиши в таблицу для ответов на тестовое задание.
4. Будь внимательным! Исправления не допускаются.
5. Время выполнения задания 30 минут.

Тестовое задание.

1. Укажите, в какой отрасли пищевой промышленности используют дрожжи - одноклеточные микроорганизмы:
А). Сыроварении.
Б). Хлебопечении.

- В). Производстве молока..
- Г). Производстве творога.

2. Закончите предложение: «Дезинсекция это метод...»

- А). Борьбы с грызунами.
- Б). Борьбы с насекомыми.
- В). Борьбы с микробами.
- Г). Уборки помещения.

3. Укажите, с какой периодичностью проводят уборку полов в цехах.

- А). Один раз в день.
- Б). Два раза в день.
- В). Регулярно.
- Г). По мере надобности, но не реже двух раз в день.

4. Укажите порядок мытья столовой посуды.

- А). Замачивание – мытье при температуре 35-40 С- ополаскивание при температуре 70 С- сушка.
- Б). Замачивание – мытье при температуре 25-30 С- ополаскивание - сушка.
- В). Мытье с моющими средствами при температуре 35-40 С-дезинфекция 0,2% хлорамина - ополаскивание при температуре 50-70 С- сушка. *
- Г). Мытье при температуре 30 С- ополаскивание при температуре 50 С- сушка.

5. Укажите определение понятия дезинфекция.

- А). Способ влажной уборки.
- Б). Способ сухой уборки.
- В). Способ борьбы с крысами.
- Г). Способ борьбы с микробами.

6. Укажите, с какой целью проводят маркировку инвентаря.

- А). В целях эстетического оформления.
- Б). Для определения последовательности использования разделочных досок.
- В). Для предотвращения микробного заражения продуктов.
- Г). Для удобства.

7. Закончите предложение: «Для сбора и временного хранения отходов и мусора устраивают асфальтированные площадки на расстоянии...»

- А). Не более 100м от построек.
- Б). Не менее 100м от построек.
- В). Не менее 50м от построек.
- Г). Не менее 25м от построек.

8. Закончите предложение: «На площадках устанавливают мусоросборники или контейнеры (с крышками) объемом...»

- А). Не более четырехдневного накопления отходов.
- Б). Не более трехдневного накопления отходов.
- В). Не более двухдневного накопления отходов.
- Г). Не более однодневного накопления отходов.

9. Закончите предложение: «При входе в производственное помещение должны быть размещены...»

- А). Раковины для мытья рук.
- Б). Контейнеры с одноразовыми бахилами.
- В). Гардеробы для сменной одежды и обуви.
- Г). Коврики, смоченные дезинфицирующим раствором.

10. Закончите предложение: «Температура горячей воды для бытовых нужд должна составлять...»

- А). 40 С
- Б). 65 С
- В). 75 С
- Г). 90 С

Эталон ответов:

1	б	11	г
2	в	12	в
3	г	13	г
4	в	14	б
5	г	15	г
6	б	16	а
7	а	17	г
8	а	18	в
9	б	19	б
10	в	20	г

Критерии оценки:

Количество существенных операций	Оценка
10-9	5
9-8	4
8-7	3
Менее 7	2

Тема 2.5 Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи (тест).

Цель: выявление знаний санитарных требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи.

Задание:

1. Внимательно прочитайте тестовое задание.
2. Ответьте на вопрос, путем выбора из данных вариантов или дополнения.
3. Правильный вариант ответа запиши в таблицу для ответов на тестовое задание.
4. Будь внимательным! Исправления не допускаются.
5. Время выполнения задания 30 минут.

Тестовое задание.

1. Укажите температуру, при которой происходит пастеризация молока.

- А). 50 - 60 градусов С.
- Б). 60 - 70 градусов С.
- В). 70 - 80 градусов С.
- Г). 90 - 100 градусов С.

2. Укажите, в какой отрасли пищевой промышленности используют дрожжи - одноклеточные микроорганизмы.

- А). Сыроварении.
- Б). Хлебопечении.
- В). Производстве молока..
- Г). Производстве творога.

3. Укажите, какие грибы размножаются почкованием.

- А). Мукор.
- Б). Пеницил.
- В). Дрожжи.
- Г). Шампиньоны.

4. Укажите, при какой температуре идет стерилизация- избавления от патогенных микроорганизмов.

- А). 50 - 60 градусов С.
- Б). 60 - 70 градусов С.
- В). 70 - 80 градусов С.
- Г). 90 - 100 градусов С.

5. Укажите, как называются микроорганизмы, которым для нормальной жизнедеятельности необходимо наличие кислорода в среде обитания.

- А). Гетеротрофные.
- Б). Аэробные.
- В). Автотрофные.
- Г). Анаэробные.

6. Укажите, содержание, какого вещества максимально в клетке микроорганизмов.

- А). Белки.
- Б). Жиры.
- В). Углеводы.
- Г). Вода.

7. Укажите наиболее скоропортящийся продукт.

- А). Свинина.
- Б). Рыба.
- В). Говядина.
- Г). Птица.

8. Закончите предложение: «Плесневение при хранении мяса при повышенной влажности может произойти в результате попадания...»

- А). Спор грибов.
- Б). Дрожжей.
- В). Гнилостных бактерий.
- Г). «Чудесной палочки».

9. Закончите предложение: «Молоко приобретает горький вкус при развитии в нем...»

- А). Молочнокислых бактерий.
- Б). Молочной плесени.
- В). Стрептококков.
- Г). Уксуснокислых бактерий.

10. Укажите, проникают ли бактерии рода сальмонелла внутрь куриных яиц через неповрежденную скорлупу.

- А). Нет.
- Б). Да, это обычное явление.
- В). Да, при длительном хранении яиц в холодильнике.
- Г). Нет, но яйцо может быть заражено изначально.

Эталон ответа.

1	б
2	в
3	а
4	б
5	г
6	а
7	г
8	а
9	б
10	г

Критерии оценки:

Количество существенных операций	Оценка
10-9	5
9-8	4
8-7	3
Менее 7	2

Тема 2.6 Личная и профессиональная гигиена повара детского питания (зачет)

Цель: выявление знаний соблюдения личной гигиены повара детского питания, прохождение медицинских осмотров, выполнение санитарно-гигиенических требований на своем рабочем месте.

Задание.

1. Внимательно прочитайте вопросы.
2. Подготовьте ответ или выберите из них правильный.

Вопросы:

1. Перечислите основные правила личной гигиены повара детского питания.
2. Что необходимо сделать повару перед началом работы.
3. Что следует сделать повару перед входом в туалетную комнату.
4. Как часто работники пищеблока должны осматриваться медсестрой и на что.
5. Какие работники детского питания не допускаются к работе.

Эталон ответов.

1. Персонал ДООУ должен соблюдать **правила личной гигиены**: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды; коротко стричь ногти.

2. Перед началом работы необходимо тщательно вымыть руки, надеть чистый халат или другой специальный костюм, иметь сменную обувь; аккуратно подобрать волосы. У технического персонала дополнительно должен быть фартук и косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.

3. Перед входом в туалетную комнату следует снимать халат и после выхода тщательно вымыть руки с мылом; пользоваться детским туалетом персоналу запрещается.

4. Все работники пищеблока обязательно ежедневно должны осматриваться медсестрой на наличие порезов, ссадин, гнойничковых заболеваний на кожных покровах и опрашиваться на наличие катаральных явлений верхних дыхательных путей с осмотром зева, с отметкой в журнале установленного образца. Персонал пищеблока не должен во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте. Для персонала ДООУ следует предусмотреть не менее 3 комплектов санитарной одежды.

5. Работники, уклоняющиеся от медосмотров, профессиональной и гигиенической подготовки, не имеющие личной медицинской книжки установленного образца с результатами медосмотров и профессиональной гигиенической подготовки, к работе не допускаются. Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные сотрудники. Если существует подозрение на инфекционное заболевание – сотрудника так же обязательно следует отстранить от работы.

Раздел 3. Основы товароведения пищевых продуктов.

Тема 3.1 Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки, использование в питании детей.

Практическая работа №1.

Цель: научиться выполнять расчеты энергетической ценности и химического состава плодов, овощей, грибов и продуктов их переработки.

Задание.

1. Изучите материал «Овощи, грибы. Химический состав и их пищевая ценность».
2. Пользуясь таблицей «Химический состав и энергетическая ценность продуктов питания» заполните таблицу из расчета на 100 грамм.

Корнеплоды	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	В1, / В2	РР	Энергетическая ценность ккал.

						на 100 гр.
Морковь						
Свекла						
Редька						
Редис						
Репка						
Брюква						
Хрен						
Грибы						

Эталон ответа.

Корнеплоды	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	B1, / B2	PP	Энергетическая ценность, ккал на 100 гр.
Морковь	1,3	0,1	6,9	0,06 / 0,07	1,0	35
Свекла	1,5	0,1	8,8	0,02 / 0,04	0,2	42
Редька	1,5	0,1	6,2	0,05/0,04	0,8	32
Редис	1,2	0,1	3,4	0,01 / 0,04	0,1	20
Репка	1,5	0,1	6,2	0,05/0,04	0,8	32
Брюква	1,9	0,2	6,7	0,03/0,03	0,3	36
Хрен	3,2	0,4	10,5	0,08	0,10	59
Грибы	3,7	1,7	1,1	0,04/0,3	5	34

Экспертный лист

Показатели	выполнил	Не выполнил
Определение белков		
Определение жиров		
Определение витаминов		
Определение углеводов		
Определение PP		
Определение энергетической ценности на 100 гр.		

Критерии оценки.

Результативность (правильных	Качественная оценка индивидуальных образовательных
------------------------------	--

ответов)	достижений	
	балл (отметка)	оценка
6-5	5	отлично
5-4	4	хорошо
4-3	3	удовлетворительно
Менее 2	2	неудовлетворительно

Тема 3.2. Зерно и продукты его переработки, использование в питании детей Практическая работа №1

Цель: научиться определять качества товара по органолептическим показателям в соответствии с требованиями нормативного документа, выявлять их дефекты.

Задание.

1. Изучите материал «Хлебобулочные изделия, их характеристика»
2. Изучите ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.
3. Дайте краткую характеристику производства хлеба и хлебобулочных изделий.
4. Полученные данные запишите в таблицу.

Наименование	Характеристика
По сорту муки:	
Хлеб ржаной	
Хлеб пшеничный	
Ржано-пшеничный	
По способу выпечки:	
Хлеб формовой	
Хлеб подовый	
По форме:	
Булки	
Батоны	
Калачи	
Плетеные изделия	

Эталон ответа.

Наименование	Характеристика
По сорту муки:	- производят из обойной, обдирной, сеяной муки.
Хлеб ржаной	
Хлеб пшеничный	- из муки высшего, 1-ого и 2-ого сортов, обойной муки
Ржано-пшеничный	- из смеси ржаной и пшеничной муки
По способу выпечки:	- выпекается в формах
Хлеб формовой	
Хлеб подовый	- выпекается на поду
По форме:	- выпекают из муки высшего и 1-ого сорта
Булки	
Батоны	- выпекают из муки высшего, 1, и 2-ого сорта
Калачи	
Плетеные изделия	- выпекают из муки высшего, 1, и 2-ого сорта

Практическая работа №2.

Задание.

1. Изучите материал «Мука и мучные изделия».
2. Изучите ассортимент муки.
3. Возьмите образцы муки и хорошо изучите.
4. Определите качество товара по органолептическим показателям в соответствии с требованиями нормативного документа, выявите дефекты.
5. Полученные данные запишите в таблицу.

Показатели качества	Дефект муки
---------------------	-------------

Внешний вид	
Цвет	
Вкус	
Запах	

Эталон ответа.

Показатели качества	Дефект муки
Внешний вид	Мука влажная, с посторонними примесями и вредителями.
Цвет	Соответствует виду и сорту муки
Вкус	Горечи
Запах	С запахом плесени, затхлости
Консистенция	С комочками

Тема 3.3 Мясо и мясные продукты, использование в питании детей

Практическая работа №1

Цель: научиться определять качество товара по органолептическим показателям в соответствии с требованиями нормативного документа: говядины мороженой, мяса домашней птицы, субпродуктов.

Задание №1

1. Ознакомьтесь с ГОСТами и нормативными документами на продовольственные товары.
2. Изучите материал «Требование к качеству мяса и мясных продуктов»
3. Изучите образец мороженого мяса и определите качество товара по органолептическим показателям: вкус, цвет, запах и консистенцию продукта.

Оборудование: нож, полотенце, доска разделочная.

Экспертный лист

Показатели качества	выполнил	Не выполнил
Определение свежести при помощи ножа		
Определение консистенции		
Определение цвета		
Определение запаха		
Определение вкуса		

Критерии оценки.

Результативность (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	оценка
5-4	5	отлично
4-3	4	хорошо
3-2	3	удовлетворительно
Менее 2	2	неудовлетворительно

Эталон ответа

1. Для определения свежести образца мороженого мяса определите состояние цвета, интенсивности окраски.
2. Нож нагрейте на огне и произведите надрез на образце.
3. Определите запах поверхности мяса в надрезе: он должен соответствовать запаху свежести.
4. Цвет замороженного мяса должен быть от темно-красного цвета до малинового.
5. Консистенция – твердая.
6. Пользуясь полученными результатами, определите качество исследуемого продукта по следующим параметрам: цвет, запах, консистенция, внешний вид.

Задание №2

1. Ознакомьтесь с ГОСТами и нормативными документами на продовольственные товары.
2. Изучите материал «Требование к качеству домашней птицы»
3. Изучите образец тушки домашней птицы и определите качество товара по органолептическим показателям: вкус, цвет, запах и консистенцию продукта.

Экспертный лист

Показатели качества	выполнил	Не выполнил
Определение консистенции		
Определение свежести		
Определение цвета		
Определение запаха		
Определение вкуса		

Критерии оценки.

Результативность (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	оценка
5-4	5	отлично
4-3	4	хорошо
3-2	3	удовлетворительно
Менее 2	2	неудовлетворительно

Эталон ответа.

1. Для определения свежести образца необходимо определить основные органолептические свойства птицы: внешний вид, цвет, запах, консистенция упаковка.

2. Консистенция тушки должна быть плотной, упругой или твердой (у замороженной птицы)
3. Внешний вид свежей тушки – кожа сухая, мышцы на разрезе- бледно-розового цвета.
4. Запах должен быть свойственным свежему мясу птицы.
5. Не допускаются в продажу тушки деформированные, с повреждениями, со слизью, плесенью.

Вывод: Данный образец соответствует органолептическим показателям говядины замороженной.

Задание №3

1. Ознакомьтесь с ГОСТами и нормативными документами на продовольственные товары.
2. Изучите материал «Требование к качеству субпродуктов»
3. Изучите ассортимент субпродуктов.
4. Изучите образцы субпродуктов: языков, печени, почек, сердца.
5. Выполните практическую работу и определите качество товара по органолептическим показателям: вкус, цвет, запах и консистенцию продукта.
6. Полученные данные запишите в таблицу.

Субпродукты	Показатели качества
Языки	
Мозги	
Сердце	
Почки	
Печень	

Эталон ответа:

Субпродукты	Показатели качества
Языки	Имеют нежное мясо, должны быть целыми, выпрямленными, освобождены от жира, слизи, крови, подъязычной ткани
Мозги	Должны быть целыми, с неповрежденными оболочками, очищены от сгустков крови, осколков кости.
Сердце	Должно быть разрезано вдоль и освобождено от пленок.
Почки	Должны быть освобождены от мочеточников, жировой капсулы.

Печень	Должна быть освобождена от наружных кровеносных сосудов, лимфатических узлов и желчного пузыря с протоком.
--------	--

Тема 3.4 Рыба и рыбные продукты, использование в питании детей.

Цель: научиться определять качество товара по органолептическим показателям в соответствии с требованиями нормативного документа рыбы свежей, мороженой, икры, рыбных консервов.

Задание.

1. Ознакомьтесь с ГОСТами и нормативными документами на продовольственные товары.
2. Изучите материал «Требование к качеству свежей, мороженой рыбы, икры, рыбных консервов»
3. Изучите ассортимент свежей, мороженой рыбы, икры, рыбных консервов.
4. Изучите образцы субпродуктов: языков, печени, почек, сердца.
5. Выполните практическую работу и определите качество товара по органолептическим показателям: вкус, цвет, запах и консистенцию продукта.
6. Полученные данные запишите в таблицу.

Виды рыбы.	Показатели качества
Свежая	
Мороженая	
Икра	
Рыбные консервы	

Эталон ответа.

Виды рыбы.	Показатели качества
Свежая	Поверхность чистая, естественной окраски, с тонким слоем слизи, с блестящей чешуей. Жабры –красного цвета. Глаза-светлые, выпуклые, без повреждений. Запах свойственный живой рыбе.
Мороженая	Поверхность чистая, без повреждений, с плотной консистенцией, с запахом свойственным свежей рыбы.
Икра	Икра должна быть однородной по всей массе, средней мягкости. Цвет от соломенно-желтого до красного. Вкус и

	запах икры должен быть свойственный лососевым, но допускаются привкусы горечи и остроты.
Рыбные консервы	Куски или тушки рыб должны быть целыми, не развалившимися, типичной окраски, . консистенция рыбы плотная, но не сухая и не жесткая, запах и вкус приятные, свойственные данному виду рыбы.

Тема 3.5 Молоко и молочные продукты, использование в питании детей

Цель: научиться определять качество товара по органолептическим показателям в соответствии с требованиями нормативных документов: молока, кисломолочных продуктов, молочных консервов, масла коровьего, сыров.

Задание.

1. Ознакомьтесь с ГОСТами и нормативными документами на продовольственные товары.
2. Изучите материал «Требование к качеству молока и молочных продуктов»
3. Изучите ассортимент молока, кисломолочных продуктов, молочных консервов, масла коровьего, сыров.
4. Изучите образцы молока, кисломолочных продуктов, молочных консервов, масла коровьего, сыров.
5. Выполните практическую работу и определите качество товара по органолептическим показателям: вкус, цвет, запах и консистенцию продукта.
6. Полученные данные запишите в таблицу.

Молочные товары.	Показатели качества
Молоко	
Кисломолочные напитки	
Сметана	
Творог	
Масло коровье	
Сыры	

Эталон ответа

Молочные товары.	Показатели качества
Молоко	Цвет пастеризованного молока – белый, топленого – с кремовым оттенком. Вкус и запах - чистые, свойственные. Консистенция – без осадка и отстоя.
Кисломолочные напитки	Консистенция – однородная, с нарушенным или

	ненарушенным сгустком, газообразование допускается только в кефире и айране. Цвет большинства напитков-белый, ряженки-бежевый. Вкус и запах-чистые, кисломолочные.
Сметана	Консистенция-однородная, без комков, без отстоя с сыворотки, с глянцевой поверхностью. Цвет-белый, с кремовым оттенком. Запах и вкус-чистый, кисломолочный.
Творог	Консистенция-мягкая. мажущаяся или рассыпчатая. Цвет-белый или с кремовым оттенком. Запах и вкус-чистые, кисломолочные.
Масло коровье	Консистенция-однородная, без комков, посторонних включений, плотная, пластичная. Цвет-однородный, от белого до желтого. Поверхность на разрезе-сухая на вид.
Сыры	Корка сыров должна быть сухой, ровной, чистой, без повреждений. Форма должна быть правильной, без деформаций. Цвет- от почти белого до желтого. Консистенция, рисунок, вкус и запах-свойственный данному типу.

Экспертный лист

Показатели качества	выполнил	Не выполнил
Определение консистенции		
Определение внешнего вида		
Определение цвета		
Определение запаха		
Определение вкуса		

Критерии оценки.

Результативность (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	оценка
5-4	5	отлично
4-3	4	хорошо
3-2	3	удовлетворительно
Менее 2	2	неудовлетворительно

Раздел 4. Приготовление блюд и кулинарных изделий для детского питания.

Тема 4.1 Технология приготовления и отпуск супов для детского питания (8 часов)

Практическая работа «Приготовление заправочных супов» (4 час)

Цель: отработка профессиональной компетенции ПК 1.5 по приготовлению мясных и куриных бульонов: вегетарианских, пюреобразных, холодных и заправочных супов.

Задание:

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: борщ; щи из свежей капусты; рассольник петербургский; суп с макаронными изделиями.

Посуда, инвентарь, инструменты, оборудование.

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, шумовки, сито, дуршлак, веселка, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, формы для запекания, доски разделочные, тарелки, салатники, креманки, соусники, весы, мясорубка, миксер.

Последовательность выполнения работы.

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Приготовить бульон, процедить, подогреть.
3. Промыть и очистить овощи.
4. Нарезать свеклу соломкой, тушить с добавлением бульона, уксуса, томатной пасты.
5. Нарезать соломкой лук, морковь, петрушку, пассировать для всех супов.
6. Очистить соленые огурцы от кожуры и семян, нарезать соломкой, припустить в воде.
7. Нарезать капусту соломкой, картофель брусочками.
8. Пассировать томатное пюре.
9. Приготовить сухую белую мучную пассировку, развести бульоном.
10. Перебрать и промыть рисовую крупу.
11. Процедить и прокипятить огуречный рассол.
12. Нарезать на порции готовое мясо.
13. Приготовить супы:

А) Борщ – в кипящий бульон или воду положить капусту, варить 5 минут; ввести тушеную свеклу и пассерованные овощи, варить 15 мин; добавить сухую мучную пассировку, пряности, соль, и варить 15 мин;

Б) Щи из свежей капусты - в кипящий бульон или воду положить капусту, довести до кипения, добавить пассерованные овощи и варить 10 мин; ввести томатное пюре, мучную пассировку, пряности, соль, и варить 5-10 мин;

В) Рассольник петербургский – в кипящий бульон заложить промытую рисовую крупу и варить 5-7 мин; добавить картофель и пассированные овощи, варить 10 мин; ввести припущенные огурцы, томатное пюре, соль, пряности и варить еще 8-10 мин; добавить огуречный рассол;

Г) Суп с макаронными изделиями - в кипящий бульон или воду положить пассированные овощи, варить 10 мин; ввести вермишель и варить 10 мин; добавить соль и пряности;

14. Оформить блюда для подачи: борщ, щи, рассольник подать с мясом, сметаной и зеленью; суп с макаронными изделиями посыпать зеленью.

15. Прогреть блюда и отметить их вкусовые качества.

16. Убрать рабочее место, посуду.

Указание к проведению работы.

Обратить внимание на правильную нарезку овощей, время и последовательность закладывания продуктов в кипящую жидкость, режим работы.

Пряности и соль вводят во все супы, кроме молочных, пюреобразных и сладких в следующем количестве: перец горошком – 0,1 г. лавровый лист – 0,04, соль – 6 г. Кладут их в супы за 5-10 мин.

Приготовление разных супов (4 час.)

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: суп молочный с лапшой; суп-пюре из разных овощей; суп сладкий.
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Посуда, инвентарь, инструменты, оборудование.

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, шумовки, сито, дуршлак, веселка, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, формы

для запекания, доски разделочные, тарелки, салатники, креманки, соусники, весы, мясорубка, миксер.

Последовательность выполнения работы.

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Приготовить бульон, процедить, подогреть.
3. Приготовить домашнюю лапшу, замесить крутое тесто из муки, воды, яиц и соли. Выдержать для набухания 20-25 мин. Раскатать тонким слоем, нарезать на полоски шириной 4 см, подсушить.
4. Промыть и очистить овощи.
5. Перебрать и промыть рисовую крупу, сварить в большом количестве воды, откинуть на дуршлаг и промыть горячей водой.
6. Перебрать и промыть сухофрукты, залить холодной водой и варить 10-15 мин. добавить сахар, остальные сухофрукты и варить до готовности; ввести разведенный крахмал и довести до кипения, охладить
7. Морковь и лук в равном количестве нарезать соломкой и пассеровать без изменения и цвета для супа-пюре.
8. Приготовить белую сухую мучную пассировку, развести бульоном.
9. Приготовить суп-пюре из разных овощей: протертые овощи соединить с разведенной белой пассировкой, развести бульоном до состояния жидкой сметаны, довести до кипения, добавить соль, варить 5-7 мин.
10. Приготовить суп молочный с лапшой: в кипящее молоко положить лапшу, предварительно сваренную в воде, варить 5-7 мин, добавить соль, сахар.
11. Приготовить гренки для супа-пюре: белый хлеб очистить от корок и подсушить.
12. Оформить и подать супы: супы налить в тарелки: в молочный суп добавить сливочное масло; в суп-пюре добавить прогретый зеленый горошек и сливочное масло; в сладкий суп – рис и сметану.
13. Прогдегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
14. Убрать рабочее место, посуду.

Указание к проведению работы.

Обратить внимание на момент готовности теста для лапши при замесе теста. Супы-пюре нельзя нагревать до температуры свыше 70°C. Сладкие супы охлаждать до 12°C.

Тема 4.2 «Технология приготовления соусов для детского питания»

Цель: Отработка профессиональной компетенции **ПК 1.6** по приготовлению различных видов пассеровок, томатных, сметанных, молочных и фруктовых соусов.

Задание.

1. Приготовить следующие соусы: красный основной; луковый; белый основной; томатный.
2. Дать оценку качества приготовления соусов.

Посуда, инвентарь, инструменты, оборудование.

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, шумовки, сито, дуршлаг, веселка, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, формы для запекания, доски разделочные, тарелки, салатники, креманки, соусники, весы, мясорубка, миксер.

Последовательность выполнения работы.

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Подготовить заранее бульон, процедить и подогреть.
3. Промыть и очистить овощи, нарезать соломкой или мелко, произвольно для всех соусов.
Для лукового соуса нарезать тонкой соломкой.
4. Спассеровать лук, коренья, томатное пюре для соуса красного и томатного.
5. Спассеровать лук и петрушку для соуса белого.
6. Приготовить красную сухую пассеровку, охладить, развести холодным бульоном.
7. Приготовить соус красны основной: бульон довести до кипения, влить в него разведенную красную пассеровку, размешать; добавить пассерованные овощи с томатным пюре и варить при слабом кипении; ввести соль, сахар, пряности, процедить; протереть овощи, довести соус до кипения и разделить на три части.
8. Приготовить соус красны с луком: в $\frac{1}{3}$ красного соуса добавить подготовленный лук, предварительно удали лавровый лист и перец, варить 7 мин, затем добавит масло.
9. Приготовить белую мучную пассеровку для соусов белого, томатного, для чего растопить в кастрюле сливочное масло, всыпать муку, нагреть до состояния маслянистого желтого комка. Развести горячим бульоном, довести до кипения и разделить на три части.
10. Приготовить соус белый основной: $\frac{1}{3}$ разведенной белой мучной пассеровки соединить с пассерованным луком и петрушкой, варить 10 мин. Процедить, протереть овощи, добавить соль, сахар, сливочное масло; довести до кипения.
11. Приготовить соус томатный: $\frac{1}{3}$ разведенной белой мучной пассеровки соединить с пассерованными овощами и томатным пюре, варить 10-15 мин. до размягчения овощей; процедить, протереть овощи; добавить соль, сахар, сливочное масло, лимонную кислоту и довести до кипени.
12. Соусы налить в соусники, поставить на тарелку.
13. Прогдегустировать соусы и отметить вкусовые качества.
14. Убрать рабочее место, посуду.

Указание к проведению работы.

Для приготовления красной сухой пассеровки муку насыпают на сковороду слоем 3-5см. и нагревают при температуре 150С при помешивании до получения красновато-коричневого цвета.

При приготовлении красного основного соуса обратить внимание на то, чтобы соус был однородным, без комков заварившейся муки и кусочков овощей.

При приготовлении белого соуса для улучшения вкуса добавить лимонную кислоту и заправить сливочным маслом.

Тема 4.3 Технология приготовления блюд и гарниров из овощей для детского питания.

Цель: Отработка профессиональной компетенции **ПК 1.3** по приготовлению блюд и гарниров из овощей: отварных, тушеных, запеченных, жареных.

Задание.

1. Приготовить и оформить блюда из отварных и жареных овощей: картофель в молоке, капуста отварная с сухарным соусом; котлеты морковные со сметанным соусом.

Указание к проведению работы.

Утолщения на листьях вареной капусты отбивают или срезают ножом. Голубцы можно тушить в соусе. Часть соуса следует оставить для поливки блюда при подачи.

Тема 4.4 Технология приготовления блюд и гарниров из круп и макаронных изделий для детского питания.

Цель: Отработка профессиональной компетенции **ПК 1.2** по приготовлению вязких, полувязких, протертых, и рассыпчатых каш из различных круп, блюд из макаронных изделий.

Задание.

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: пудинг рисовый; лапшевник с творогом и со сметаной; биточки манные; макароны с сыром.
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Посуда, инвентарь, инструменты, оборудование.

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, шумовки, сито, дуршлаг, веселка, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, формы для запекания, доски разделочные, тарелки, салатники, креманки, соусники, весы, мясорубка, миксер.

Последовательность выполнения работы.

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Промыть и очистить овощи, нарезать соломкой морковь, лук и пассеровать их до готовности.
3. Протереть творог, перебрать и промыть изюм; для пудинга белки отделить от желтков, зачистить сыр, натереть на терке.
4. Из рисовой крупы сварить вязкую кашу.
5. Приготовить пудинг: рисовую кашу соединить с желтками, растертыми с сахаром; добавить изюм, взбитые белки и выложить в форму. Запечь в жарочном шкафу при температуре 250С.
6. Приготовить лапшевник с творогом и со сметаной: сварить макаронные изделия до вязкого состояния, охладить, соединить с яйцами, перемешать и выложить в форму, посыпанную сухарями и сметаной.
7. Приготовить биточки манные: сварить вязкую манную кашу, добавить яйца, перемешать и сформировать по 2 шт на порцию, запанировать в сухарях.
8. Сварить макаронные изделия сливным способом, заправить маслом, разделить на две части.
9. Поджарить манные биточки основным способом.
10. Половину отварных макарон соединить с пассерованными овощами и томатным пюре, добавить горошек, прогреть 3-5 мин.
11. Подготовить блюда к подаче: пудинг выложить на тарелку (по 1 штуки на порцию), рядом подлить сладкий соус; лапшевник подать на тарелки по 1 куску на порцию, рядом подлить сметану; манные биточки положить на тарелку и полить джемом; макароны положить на тарелку горкой, заправить маслом.
12. Прогустить и отметить вкусовые качества.
13. Убрать рабочее место, посуду.

2. Приготовить и оформить блюда из тушеных и запеченных овощей: шницель из капусты со сметаной; рагу из овощей; капусту тушеную; голубцы овощные со сметанным соусом.
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Посуда, инвентарь, инструменты, оборудование.

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, шумовки, сито, дуршлак, веселка, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, формы для запекания, доски разделочные, тарелки, салатники, креманки, соусники, весы, мясорубка, миксер.

Последовательность выполнения работы.

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Промыть и очистить овощи.
3. Подготовить заранее бульон, процедить и подогреть.
4. Прокипятить молоко, протереть творог.
5. Нарезать морковь соломкой, припустить в смеси молока и воды с добавлением масла до мягкого состояния. Ввести манную крупу, проварить до загустения, добавить соль.
6. Приготовить картофель в молоке: нарезать картофель средними кубиками, сварить до полуготовности в воде, слить отвар, добавить молоко, довести до готовности. Ввести часть сливочного масла.
7. Приготовить отварную капусту. Нарезать капусту крупными дольками и сварить в подсоленной воде, воду слить, капусту обсушить.
8. Приготовить морковь в молочном соусе, для чего морковь нарезать кубиками, припустить в воде с добавлением маргарина, соединить с молочным соусом, добавить сахар, перемешать, проварить 2-3 мин.
9. Обжарить котлеты морковные основным способом и дожарить в жарочном шкафу.
10. Оформить блюда для подачи: картофель в молоке положить в тарелку, сверху кусочек сливочного масла; капусту отварную полить сухарным соусом; котлеты морковные положить на тарелку по 2 штуки, рядом подлить сметанный соус.
11. У капусты удалить кочерыжку из целого кочана капусты.
12. Сварить капусту до полуготовности, вынуть кочерыжку, охладить.
13. Перебрать и промыть рисовую крупу, сварить в большом количестве воды, промыть.
14. Овощи для фарша нарезать мелкой крошкой, для рагу-дольками, для тушения капусты-соломкой, капусту-шашками.
15. Спассеровать морковь и лук для фарша в голубцы; морковь, лук-для капусты тушеной и рагу.
16. Приготовить тушеную капусту: тушить капусту 30-45 мин с бульоном, томатным пюре и жиром; затем добавить соль, сахар, пряности, уксус; за 5 мин. До конца ввести мучную пассеровку.
17. Приготовить фарш для голубцов: смешать пассерованные овощи, рисовую крупу, соль, перец.
18. Подготовить\ф для голубцов: на листья капусты положить фарш, свернуть в виде валика; запанировать в муке, льезоне, сухарях.
19. Приготовить рагу: смешать подготовленные овощи, залить их красным соусом и тушить 10-15 мин.
20. Прогдегустировать и отметить вкусовые качества.
21. Убрать рабочее место, посуду.

Указание к проведению работы.

Для получения необходимой густоты при их варке надо соблюдать нужное соотношение крупы и воды. Рисовую крупу сначала надо варить в воде а затем добавить молоко. Обратить внимание на правильность взбивания белков яиц.

Тема 4.5 Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы для детского питания.

Цель: Отработка профессиональной компетенции **ПК 1.7-1.8** по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы: суфле, гаше, котлет, гуляша и других блюд.

Задание:

1. Приготовить и оформить следующие блюда: мясо отварное со сложным гарниром; антрекот; мясо тушеное с отварными макаронами.
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Посуда, инвентарь, инструменты, оборудование.

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, шумовки, сито, дуршлак, веселка, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, формы для запекания, доски разделочные, тарелки, салатники, креманки, соусники, весы, мясорубка, миксер.

Последовательность выполнения работы.

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Промыть и очистить овощи, нарезать соломкой морковь.
3. Сварить мясо крупным куском, заложив в горячую воду, добавив сырые корни и лук.
4. Мясо обжарить с двух сторон до корочки и тушить с добавлением бульона.
5. Морковь. Лук и пассеровать, добавив все в мясо.
6. Приготовить красную сухую мучную пассеровку.
7. Приготовить порционные куски мяса. Антрекот нарезать одним куском на порцию, отбить.
8. Нарезать картофель брусочками для гарнира и отварить.
9. Морковь нарезать дольками для гарнира и припустить.
10. Сварить макароны, промыть, заправить маслом.
11. Подготовить картофель и сварить для гарнира к мясу отварному.
12. Приготовить соус сметанный.
13. Приготовить соус красный основной для тушеного мяса, в оставшийся бульон ввести красную мучную пассеровку, соль, перец, проварить и процедить.
14. Пожарить антрекот основным способом, довести до готовности в жарочном шкафу.
15. Нарезать на порции тушенное мясо, прогреть в соусе.
16. Оформить блюда для подачи.
17. Прогустировать и отметить вкусовые качества.
18. Убрать рабочее место, посуду.

Указание к проведению работы.

При приготовлении\ф куски мяса нарезать поперек волокон. Мясо тушить на плите при слабом нагреве. Крупные куски мяса переворачивать через каждые 15-20 мин.

Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы.

Задание:

1. Приготовить и оформить биточки с картофельным пюре, гуляш, рулет с макаронами.
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Последовательность выполнения работы.

1. Промыть и очистить овощи.
2. Нарезать лук соломкой для гуляша, пассеровать.
3. Нарезать мясо для гуляша кубиками, обжарить, тушить с бульоном, томатным пюре, луком до полуготовности.
4. Приготовить котлетную массу, сформовать биточки по 2 шт. на порцию.
5. Сварить макароны сливным способом, заправить сливочным маслом.
6. Сварить картофель для пюре.
7. Сформовать рулет с макаронами, выложить на противень, смазать яйцом, полить маргарином и запечь в жарочном шкафу при температуре 250С.
8. Приготовить соусы красный и сметанный.
9. Ввести пассеровку в гуляш. Добавить соль, перец, тушить до готовности, положить сметану, довести до кипения.
10. Приготовить гарнир для гуляша.
11. Обжарить биточки с двух сторон основным способом, дожарить в жарочном шкафу.
12. Оформить блюда для подачи.
13. Прогдегустировать и отметить вкусовые качества.
14. Убрать рабочее место, посуду.

Тема 4.6 Технология приготовления блюд из рыбы для детского питания.

Цель: Отработка профессиональной компетенции **ПК 1.7** по приготовлению блюд из рыбы.

Задание.

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: рыбы отварная; соус польский (гарнир картофель отварной); рыба припущенная, соус паровой (гарнир картофель отварной); рыба жареная, соус томатный; тельное, соус томатный.
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Посуда, инвентарь, инструменты, оборудование.

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, шумовки, сито, дуршлак, веселка, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, формы для запекания, доски разделочные, тарелки, салатники, кремankи, соусники, весы, мясорубка, миксер.

Последовательность выполнения работы.

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Обработать рыбу и разделить на филе.
3. Сварить бульон из рыбных пищевых отходов.
4. Приготовить п\ф из рыбы: нарезать на порционные куски из филе с кожей и костями для варки и жарки.
5. Приготовить котлетную массу.
6. Сварить яйца вкрутую, мелко их порубить.
7. Картофель нарезать брусочками для жарки. Лук мелко порубить.

8. Приготовить фарш для тельного, для чего лук спассеровать, а затем соединить с яйцами, солью, специями.
9. Сформировать тельное в виде полумесяца с фаршем внутри, запанировать в льезоне и сухарях.
10. Приготовить соусы: томатный, польский, паровой,.
11. Запанировать рыбу в муке, обжарить основным способом.
12. Обжарить тельное основным способом.
13. Сварить рыбу, залив горячей водой, добавив коренья, лук, соль, пряности.
14. Припустить рыбу, залив горячей водой, добавив коренья, лук, соль, пряности.
15. Прогреть в соке зеленый горошек, добавить сливочное масло.
16. Оформить блюда для подачи: рыбу отварную подать на тарелке с отварным картофелем, полить соусом, украсить зеленью; рыбу припущенную уложить в баранчик с отварным картофелем, полить соусом паровым.
17. Прогустить и отметить вкусовые качества.
18. Убрать рабочее место, посуду.

Тема 4.7 Технология приготовления блюд из яиц и творога в детском питании.

Цель: Отработка профессиональной компетенции ПК 1.11 по приготовлению блюд из яиц и творога.

Задание.

1. Приготовить и оформить следующие блюда: вареники с творожным фаршем; вареники ленивые; сырники из творога со сметаной; омлет с сыром; омлет с картофелем запеченный.
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Посуда, инвентарь, инструменты, оборудование.

Кастриули, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, шумовки, сито, дуршлаг, веселка, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, формы для запекания, доски разделочные, тарелки, салатники, креманки, соусники, весы, мясорубка, миксер.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Протереть творог, натереть сыр.
3. Замесить крутое тесто для вареников с творогом до однородной массы и оставить на 20 мин. под пленкой для набухания.
4. Приготовить фарш для вареников с творогом. Творог соединить с яйцами, сахаром, солью, перемешать и разделить на небольшие кусочки.
5. Приготовить льезон для вареников.
6. Сформировать вареники с творогом: тесто раскатать в пласт толщиной 1,5 мм; отступив от края 4 см, уложить на тесто кусочки фарша через 3-4 см друг от друга.
7. Хранить вареники на лотке, посыпанной мукой.
8. Приготовить массу для вареников ленивых из творога, яиц, муки, соли. Перемешать, выложить массу на доску, сформовать в виде плоского валика из творога, яиц, муки или манной крупы, соли, сахара. Нарезать поперек ромбиками.

9. Приготовить массу для сырников из творога, яиц, муки или манной крупы, сахара. Сформовать сырники, запанировать в муке.
10. Приготовить омлетную смесь из молока, яиц, соли. В половину смеси добавить тертый сыр.
11. Обжарить сырники основным способом.
12. Сварить вареники с творогом и вареники ленивые, закладывая их в кипящую воду.
13. Залить омлетной смесью картофель и запечь в жарочном шкафу до загустения.
14. Пожарить омлет с сыром. Вылить массу на разогретую сковороду с маслом, после загустения свернуть омлет пирожком и дожарить в жарочном шкафу.
15. Оформить блюда для подачи: вареники полить маслом; сырники уложить на тарелку по 2 шт. на порцию.
16. Продегустировать и отметить вкусовые качества.

Тема 4.8 Технология приготовления холодных блюд и закусок в детском питании.

Цель: Отработка профессиональной компетенции **ПК 1.4** по приготовлению холодных блюд и закусок (салатов, винегретов).

Задание.

1. Приготовить и оформить следующие блюда: бутерброды открытые и закрытые, сельдь с гарниром, мясо отварное с гарниром, сельдь рубленая.
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Посуда, инвентарь, инструменты, оборудование.

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, шумовки, сито, дуршлак, веселка, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, формы для запекания, доски разделочные, тарелки, салатники, креманки, соусники, весы, мясорубка, миксер.

Последовательность выполнения работы.

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Замочить сельдь в холодной воде.
3. Сварить мясо, охладить.
4. Промыть овощи и сварить в кожице для салата и гарнира, охладить.
5. Сварить яйца вкрутую для салата и сельди.
6. Обработать лук, мелко нарезать, пассеровать для сельди рубленой.
7. Замочить белый хлеб в воде.
8. Обработать сельдь на чистое филе, нарезать удлиненными кусочками для блюда сельдь с гарниром.
9. Нарезать овощи мелкими кубиками для гарнира к сельди.
10. Оформить сельдь овощным гарниром, яйцами, луком.
11. Приготовить блюдо сельдь рубленая. Соединить филе сельди, замоченный хлеб, пассерованный лук и пропустить через мясорубку 2 раза, добавить масло и уксус, перемешать и сформовать массу при помощи формочки или ножа.
12. Приготовить мясо отварное с гарниром, вареное мясо нарезать тонкими кусками по 2-3 на порцию, уложить в тарелку.

13. Приготовить салатную заправку и полить ею сельдь с гарниром перед подачей.
14. Нарезать продукты для бутербродов, приготовить запеченный омлет, подготовить зеленый салат; оформить бутерброды, уложить на тарелку.
15. Перед подачей все блюда охладить.
16. Продегустировать и отметить вкусовые качества.
17. Убрать рабочее место, посуду.

Тема 4.9 Технология приготовления сладких блюд и напитков в детском питании

Цель: Отработка профессиональной компетенции **ПК 1.12.** по приготовлению сладких блюд и напитков.

Задание.

1. Приготовить и оформить следующие блюда: компот из сухофруктов; компот из плодов; кисель молочный; желе из яблок; яблоки печеные; кофе на молоке.
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Посуда, инвентарь, инструменты, оборудование.

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, шумовки, сито, дуршлак, веселка, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, формы для запекания, доски разделочные, тарелки, салатники, креманки, соусники, весы, мясорубка, миксер.

Последовательность выполнения работы.

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Замочить желатин для набухания в холодной воде на 30-45 мин.
3. Вскипятить молоко.
4. Перебрать сухофрукты, промыть, крупные нарезать.
5. Промыть свежие плоды, нарезать ломтиками для компота, дольками для желе.
6. Удалить сердцевину с семенами из яблок.
7. Приготовить компот из сухофруктов: в кипящую воду положить сахар, сухофрукты, варить до мягкого состояния, добавить лимонную кислоту, затем охладить.
8. Приготовить компот из свежих плодов: приготовить сироп, положить в него плоды и варить 5-7 мин. и довести до кипения, добавить лимонную кислоту, охладить.
9. Приготовить молочный кисель. В кипящее молоко засыпать сахар-песок, заварить разведенный в холодном молоке крахмал, довести до кипения и ввести ванилин.
10. Приготовить желе из яблок: яблоки сварить в воде, процедить отвар, ввести сахар и желатин, растворить, охладить до загустения.
11. Приготовить яблоки печеные: яблоки выложить на сковороду, подлить немного воды, подсыпать сахарный песок и запечь в жарочном шкафу.
12. Сварить кофе на молоке, подать в чашке.
13. Продегустировать и отметить вкусовые качества.
14. Убрать рабочее место, посуду.

Тема 4.10 Технология приготовления теста и изделий из него в детском питании

Цель: Отработка профессиональной компетенции **ПК 2** по приготовлению теста и изделий из него.

Задание

1. Приготовить и оформить изделия из дрожжевого и без дрожжевого теста.
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Посуда, инвентарь, инструменты, оборудование.

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, шумовки, сито, дуршлак, веселка, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, формы для запекания, доски разделочные, тарелки, салатники, креманки, соусники, весы, мясорубка, миксер.

Последовательность выполнения работы.

1. Подготовить рабочее место и сырье.
2. Приготовить блины: Приготовить дрожжевое опарное тесто жидкой консистенции . в которое ввести взбитые в крепкую пену белки , вымешивая его сверху вниз , Через 15-20 минут приступить к выпечке блинов . Выпекать на толстых сковородах, смазанных жиром с двух сторон.
3. Приготовить оладьи: приготовить дрожжевое тесто более густое, чем для блинов. В молоке растворить всё сырьё по рецептуре, засыпать муку и замесить тесто, оставить на 1,5 – 2 часа для брожения. Ложку, которой берут тесто для выпечки, вначале опускают в жир, а затем осторожно берут ею тесто с края посуды и выливают его на нагретую смазанную жиром сковороду. Обжаривают с 2 сторон, Отдельно подают сметану, мед или варенье.
4. Приготовить пирожки, расстегаи, ватрушки: готовое тесто нарезать на жгутики. Сформовать шарики массой 58 гр. Через 5 минут раскатать шарики из лепешек и вложить фарш 25 гр. Края плотно прижать и придать форму лодочки. Уложить швом вниз на смазанный жиром лист, поставить в теплое место для расстойки (20-30 мин.). За 5-10 минут до выпечки их смазать яйцом. Выпекать 7-8 минут при температуре 230-240.
5. Расстегаи – приготовить тесто опарным способом . более густой консистенции. чем для печеных пирожков .Куски теста массой 42 гр. формуют в виде шариков, оставляют на 5-8 мин для расстойки . раскатывают в круглую лепешку . на лепешку кладут фарш- мясной с луком или рыбный с рисом. Края лепешки защипывают над фаршем в виде лодочки, середину оставляют открытой. Изделия оставляют на 20-30 на расстойку , потом смазывают меланжем и выпекают при температуре 240-250 С.
6. Ватрушка – дрожжевое тесто для ватрушки готовят безопарным способом. Готовое тесто раскатать в жгут диаметром 3 см. Разделить на куски массой 58 гр. и подкатать в шарики. Уложить на кондитерский лист на расстоянии 6-8 см. друг от друга. Слегка прижать рукой. Поставить на 15 мин. на расстойку. Деревянным пестиком сделать углубление диаметром 5см, утолщенные края смазать яйцом, в углубление выпустить фарш из кондитерского мешка. Ватрушку смазать яйцом после заполнения фаршем, поставить на расстойку. Выпекается при температуре 230-240С 6-8 минут.
7. Приготовить песочное тесто и изделия из него. Насыпать горку муки, сделать воронку Масло с сахаром растереть до однородного состояния , добавить меланж, в котором растворить углекислый аммоний , питьевую соду, соль, эссенцию, замесить тесто до однородного состояния.
8. Приготовить бисквитное тесто – отдельно взбить белки, желтки с сахаром взбить до увеличения объема в 2,5 – 3 раза и до появления устойчивого рисунка на поверхности. К взбитым желткам добавить 1\4 взбитых белков, эссенцию, слегка перемешать, добавить муку, снова перемешать, ввести остальные взбитые белки и ещё раз перемешать до получения однородного теста. Готовое тесто выложить в формы на 3\4 их высоты,

выровнять их ножом. Выпечь при температуре 200 – 210 градусов. Охладить, освободить от форм и оставить на 8 – 10 часов для укрепления структуры. Бисквитный рулет – готовый бисквит после охлаждения перевернуть бумагой вверх. Бумагу снять. Пласт смазать фруктовой начинкой и осторожно завернуть в рулет, положить швом вниз, посыпать сахарной пудрой.

9. Прогдегустировать и отметить вкусовые качества.
10. Убрать рабочее место, посуду.

Тема 4.11 Технология приготовления блюд для детей первого года жизни.

Цель: Оработка профессиональной компетенции **ПК 1** по приготовлению блюд для детей первого года жизни.

Задание.

1. Приготовить и оформить следующие блюда: вязкие, полувязкие, протертые и рассыпчатые каши из различных круп, бульоны и супы-пюре из овощей, пюре из овощей и мяса; мясные фрикаделек, котлеты.
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Посуда, инвентарь, инструменты, оборудование.

Кастриули, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, шумовки, сито, дуршлак, веселка, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, формы для запекания, доски разделочные, тарелки, салатники, креманки, соусники, весы, мясорубка, миксер.

Последовательность выполнения работы.

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Крупу перебрать и промыть
3. Сварить вязкую или полувязкую кашу, затем протереть и выложить на тарелки.
4. Приготовить суп-пюре из разных овощей: протертые овощи соединить с разведенной белой пассировкой, развести бульоном до состояния жидкой сметаны, довести до кипения, добавить соль, варить 5-7 мин.
5. Приготовить пюре из овощей: отваренные овощи протереть через сито, заправить молочным соусом.
6. Мясо пропустить через мясорубку, добавить яйцо, соль, сформовать фрикадельки, котлеты.
7. Приготовить молочный кисель. В кипящее молоко засыпать сахар-песок, заварить разведенный в холодном молоке крахмал, довести до кипения и ввести ванилин.
8. Приготовить яблоки печеные: яблоки выложить на сковороду, подлить немного воды, подсыпать сахарный песок и запечь в жарочном шкафу.
9. Прогдегустировать и отметить вкусовые качества.
10. Убрать рабочее место, посуду.

Тема 4.12 Технология приготовления блюд из продуктов детского питания

Цель: Оработка профессиональной компетенции **ПК 1.1** приготовления блюд молочных смесей типа «В», восстановленных адаптированных молочных смесей;

Задание.

1. Приготовить и оформить следующие блюда: напитки из консервированных фруктов и овощных соков; молочные каши из сухих концентратов.

2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Посуда, инвентарь, инструменты, оборудование.

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, шумовки, сито, дуршлак, веселка, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, формы для запекания, доски разделочные, тарелки, салатники, креманки, соусники, весы, мясорубка, миксер.

Последовательность выполнения работы.

1. Подготовить рабочее место и посуду к работе.
2. Приготовить напиток из консервированных фруктов и овощных соков: в кипящую воду положить сахар, консервированные фрукты, варить до мягкого состояния, добавить лимонную кислоту, затем охладить.
3. Сухой концентрат детского питания разбавить горячей кипяченой водой по рецептуре, дать остыть.

Тема 4.13 Основы лечебного детского питания.

Цель: отработка навыков по приготовлению блюд лечебного питания.

Задание.

1. Приготовить и оформить следующие блюда: салат из моркови с яблоками (диета 2,5); суфле из говядины (диета 1,2,5); желе из кефира (2,5); борщ на овощном отваре (диета 5).
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Посуда, инвентарь, инструменты, оборудование.

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, шумовки, сито, дуршлак, веселка, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, формы для запекания, доски разделочные, тарелки, салатники, креманки, соусники, весы, мясорубка, миксер.

Последовательность выполнения работы.

1. Сварить мясо, охладить.
2. Промыть и очистить овощи.
3. Замочить желатин в воде.
4. Нарезать картофель для борща брусочками, остальные овощи соломкой.
5. Приготовить салат из моркови с яблоками, морковь и яблоки очистить от кожицы и семян, нарезать тонкой соломкой, соединить, добавить сахар и сметану.
6. Приготовить борщ: свеклу тушить в воде с добавлением масла и лимонной кислоты; припустить, соединить их со свеклой и тушить; в кипящий отвар положить капусту, варить, 5 мин, потом добавить картофель и варить 5 мин, ввести тушеные овощи и варить борщ еще 10 мин, добавить соль, сахар, помидоры и варить до готовности.
7. Приготовить картофельное пюре.
8. Приготовить молочный соус средней густоты.
9. Приготовить мясное суфле: вареное мясо пропустить через мясорубку, соединить с желтками яиц, сливочным маслом, молочным соусом и взбитыми белками; суфле выложить в формочки
10. Приготовить желе из кефира: замочить желатин в воде для набухания, кефир охладить; растопить желатин, соединить с сахаром, охладить до теплого состояния, быстро соединить с кефиром, размешать и разлить в формочки. Затем вынуть из формочки и полить вареньем.
11. Продегустировать и отметить вкусовые качества.

12. Убрать рабочее место, посуду.

Экспертный лист

Показатели		выполнил	Не выполнил
Подготовка к работе.	1. Выполнение расчёта расхода сырья в технологической карте пользуясь Сборником рецептур блюд и напитков.		
	2. Наличие полного комплекта санитарной одежды.		
Организация рабочего места	3. Санитарная подготовка рабочего места: влажная уборка, проверка санитарного состояния оборудования, разделочных досок с маркировкой: МС, МВ; ножей, посуды, приборов.		
	4. Рациональный подбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды.		
	5. Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение рабочего дня.		
Подготовка сырья	6. Проверка качества сырья органолептическим способом: внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус.		
	7. Взвешивание сырья согласно нормативной документации (технологической карте).		
	8. Подготовка сырья к работе: сортировка, калибровка, промывание, очистка, просеивание, протирание и др.		
	9. Соблюдение последовательности процесса приготовления блюда, используя технологическую карту.		
	10. Рациональное распределение рабочего времени (40 минут)		
	11. Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности (избежание факторов, которые могут принести вред здоровью)		
	12. Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены		
Подача блюда	13. Правильный подбор посуды для подачи блюда.		
	14. Соблюдение правил порционирования блюда (технологическая карта)		
	15. Соответствие выхода готового блюда нормам по технологической карте.		
	16. Соблюдение температурного режима подачи блюда: первых горячих блюд не ниже 75С; вторых горячих блюд не ниже 65С и холодных блюд и закусок не выше		

	12С.		
	17. Оформление блюда		
	18. Оформление блюда с элементами новизны.		
Бракераж блюда	19. Умение оформлять бракеражный журнал блюд и закусок (определять органолептическим способом качество блюд и закусок в соответствии со стандартными требованиями)		
	20. Умение исправить недостатки блюда		
Итого выполнено показателей:			

Критерии оценки.

Результативность (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	оценка
18 ÷ 20	5	отлично
15 ÷ 17	4	хорошо
10 ÷ 14	3	удовлетворительно
менее 10	2	неудовлетворительно

Дифференцированный зачет проводится в форме защиты практической работы.

Темы практических работ:

1. Приготовление супа-пюре из овощей.
2. Приготовление соуса сметанного.
3. Приготовление пудинга манного.
4. Приготовление суфле мясное.
5. Приготовление рыбы отварной с гарниром.
6. Приготовление запеканки творожной.
7. Приготовление салата из свежих овощей.
8. Приготовление ванильного пудинга.
9. Приготовление ватрушек с творогом.
10. Приготовление салата из моркови с яблоком.
11. Приготовление молочной каши из сухих смесей.

Курс изучения предмета завершается *защитой итоговой практико-значимой работы.*

Цель: Отработка профессиональных компетенций по приготовлению блюд и кулинарных изделий для детского питания, их художественное оформление.

Последовательность действий:

1. Выбрать блюдо для детского питания.
2. Пошагово продумать и описать блюдо в виде презентации.
3. Составить технологические карты.
4. Подготовить рабочее место.
5. Подготовить продукты.
6. Приготовить и оформить фирменное блюдо.

На защиту предоставить натуральный образец блюда, подкрепленный описанием в виде презентации.

Критерии оценки итоговой практико-значимой работы:

Оцениваемая позиция		2 балла	1 балл	0 баллов
Организация рабочего места (внешний вид обучающегося соответствует требованиям и нормам личной гигиены; подготовка разделочных досок с маркировкой, ножей, приборов, посуды, оборудования; соблюдение санитарно-гигиенических требований, норм и правил охраны труда).		соответствует	частично соответствует	не соответствует
1. Оформление презентации	Содержание	полностью раскрывает поставленную цель	раскрывает цель, но не полностью	не раскрывает цель
	Дизайн	Текст выполнен шрифтом Times New Roman размер шрифта 14, цвет слайдов обучающийся выполняет в едином цвете.	Параметры шрифта недостаточно подобраны, могут мешать восприятию	Параметры подобраны не правильно.
	Грамотность	Нет ошибок: не грамматических, не синтаксических, не речевых.	Небольшое количество ошибок	Много ошибок, делающих материал трудночитаемым
2. Приготовление и оформление блюда	Соблюдение правильных форм нарезки овощей (соломкой, брусочками, кубиками, дольками)	Формы нарезки овощей соответствуют нормам и правилам.	Небольшое отклонение форм нарезки овощей.	Не соответствует форме нарезки.
	Соблюдение норм закладки продуктов.	Присутствует точность в исполнении	Имеются небольшие погрешности.	Имеются неточности закладки продуктов.
	Соблюдение теплового режима приготовления блюда.	Температурный режим соблюдается полностью	Температурный режим соблюдается не полностью	Не соблюдается
	Оригинальность оформления блюда	Оригинальность оформления блюда присутствует	Блюдо приготовлено в едином стиле.	Блюдо не имеет единства представления
	Цветовая гамма	Присутствует цветовое оформление.	небольшие погрешности в сочетании цвета	цветовая гамма не выдержанна.
3. Защита итоговой практико-значимой работы		говорит громко, четко объясняет содержание слайда.	нечетко объясняет содержание слайда	читает с ошибками информацию, содержащуюся на слайде

«5» - от 17 до 18 баллов;
«4» - от 13 до 16 баллов;
«3» - от 7 до 12 баллов;
«2» - менее 7 баллов.

4.ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ

В результате освоения дополнительной профессиональной программы обучающийся **должен знать:**

- основы и значение питания детей грудного, раннего, дошкольного и школьного возраста;
- характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов, признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;
- сроки хранения и реализации сырых продуктов, полуфабрикатов и приготовленных блюд;
- особенности кулинарной обработки продуктов для детского питания;
- основы технологии приготовления первых, вторых, третьих, холодных блюд и изделий из теста;
- параметры режима и продолжительность тепловой обработки продуктов, процесс варки, жарки, припуска, выпечки;
- нормы, соотношения и последовательность закладки сырья в используемое оборудование;
- способы порционирования блюд в соответствии с возрастом детей;
- правила пользования таблицей замены продуктов;
- устройство и принцип работы обслуживаемого механизированного, теплового, весоизмерительного, холодильного и другого оборудования, правила его эксплуатации и ухода за ним;
- санитарные правила содержания пищеблока; правила личной гигиены; способы предупреждения пищевых отравлений;
- правила раздачи пищи детям.

должен уметь:

- приготавливать:
 - блюда для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, школах и других организациях общественного питания;
 - молочные смеси типа «В», восстановленные адаптированные молочные смеси;
 - вязкие, полувязкие, протертые и рассыпчатые каши из различных круп;
 - отварные, тушеные, запеченные, пюре и другие овощные блюда;
 - овощные, фруктовые, фруктово-овощные и мясоовощные салаты, винегреты;
 - варить мясные и куриные бульоны; вегетарианские, пюреобразные, холодные и заправочные на костном бульоне супы;
- приготавливать:
 - различные виды пассеровок, томатных, сметанных, молочных и фруктовых соусов;
 - суфле, тефтели, гаше, котлеты, гуляш и другие блюда из мясных, куриных и рыбных продуктов;
 - мозги, гаше и другие блюда из субпродуктов;
 - запеканки из круп;

- овощи с мясом, яйцом и творогом;
- молочные и яичные блюда;
- горячие и холодные напитки, фруктовые и овощные соки, компоты, кисели, морсы, желе и другие третьи блюда;
- замешивать дрожжевое и пресное тесто, выпекать из него булочки, пирожки, оладьи, блинчики, ватрушки, сухарики и другие кулинарные изделия;
- порционировать и раздавать блюда в соответствии с возрастными нормами для детей грудного, раннего, дошкольного и школьного возраста.

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дополнительной профессиональной программы требует наличия учебных кабинетов:

- а. социально-экономических дисциплин;
- б. экологических основ природопользования;
- в. технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

мастерских (лабораторий):

- а. производственная мастерская для приготовления холодных блюд и закусок;
- б. производственная мастерская для приготовления горячих блюд;
- в. производственная мастерская для приготовления кондитерских изделий.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинета:

- Рабочие столы и стулья для студентов;
- Рабочий стол и стул для преподавателя;
- Классная доска;
- Наглядные пособия;
- муляжи блюд;
- образцы посуды;
- Комплект учебно-методической литературы.

Технические средства обучения:

- Компьютеры
- Проектор
- Интерактивная доска
- Справочно-поисковые системы
- Экран

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- разделочная доска;
- набор ножей;
- гасстроемкости;
- пароконвектоавтомат;
- электромясорубка;
- электроплита;
- жарочный шкаф;
- тестомесильная машина;
- тестораскаточная машина;
- шкаф холодильный;
- мармит.

6. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

(перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

Основные источники

Для преподавателей

1. Жабина С.Б Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании; Учебник для учреждений сред.проф.образования /С.Б.Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.-336 с.
2. Соколова С. В. Основы экономики: для нач.проф.образования / С.В.Соколова. - 6-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 128с.

Для студентов

1. Жабина С.Б Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании; Учебник для учреждений сред.проф.образования / С.Б.Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова. – М.:Издательский центр «Академия», 2013.-336 с.
2. Володина М.В., Сопачёва Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья. Москва, ОИЦ «Академия». 2013 г.
3. Андросов В.П. и другие "Кондитер" Учебное пособие НПО-М.:ИЦ "Академия", 2013г.
4. Анфимова Н.А.Кулинария. Учебник НПО-М.:ИЦ "Академия", 2013г.
5. Бутейкис Н.Т. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий. Учебное пособие НПО-М.:ИЦ "Академия", 2014г.
6. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. Учебное пособие НПО -М.:ИЦ "Академия", 2014г.
7. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты. Учебное пособие НПО -М.: ИЦ "Академия", 2012г.
8. Ермилова С.В.Приготовление хлебобулочных изделий. Учебное пособие НПО -М.:ИЦ "Академия", 2013г.
9. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно- практические работы для поваров и кондитеров. Учебное пособие НПО-М.:ИЦ "Академия", 2013
- 10.Зедгенидзе Н.А. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве. ЭОР Москва, ОИЦ «Академия», 2014 г.
- 11.Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Москва, ОИЦ «Академия», 2013 г.
- 12.ЭОР Приготовление блюд из овощей из грибов . Москва ОИЦ "Академия", 2013г.
- 13.Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. Москва, "Академия", 2013 г.

- 14.Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания. Москва ОИЦ "Академия", 2013 г.
- 15.Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий.
- 16.Потапова И.И. Изделия из теста. Москва ОИЦ "Академия", 2012г.
- 17.ЭОР Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, Москва ОИЦ "Академия", 2013 г.
- 18.ЭОР Приготовление сладких блюд и напитков ОИЦ "Академия" 2013г.

Дополнительные источники Для преподавателей

1. Нормативные источники:
2. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
3. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания -М., Экономика, 2008
5. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
6. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
8. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
9. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
10. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

Для студентов

1. Сайты и учебные материалы по экономике для студентов. Форма доступа:

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

<http://www.fio.vrn.ru/2007/21/1.html>

http://www.kulina.ru/articles/rec/vtorii_bluda/mysnii/obvalka_mysa/svinina/

<http://gotovim-doma.ru/>

<http://www.vkysno.kiev.ua/>

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

<http://retsepty.org.ua/>

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ(повышения квалификации)**

**«Приготовление блюд и кулинарных изделий для детей грудного, раннего, дошкольного и
школьного возраста».**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 1. Приготовление блюд для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, школах и других организациях общественного питания. ПК 1.1 Приготовление молочных смесей типа «В», восстановленных адаптированных молочных смесей.	- соблюдение технологии приготовления блюд для детей первого года жизни - правильность в определении доброкачественности сырья - точность выполнения расчетов - обоснованность выбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и посуды - правильность организации рабочего места - соблюдение технологической дисциплины - правильность владения инструментами, демонстрации рабочих приемов - соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда - соответствие полуфабрикатов требованиям качества - рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)
ПК 1.2 Приготовление вязких, полувязких, протертых и рассыпчатых каш из различных круп.	- соблюдение технологии приготовления блюд и гарниров из круп и макаронных изделий для детского питания - правильность в определении доброкачественности сырья - точность выполнения расчетов - обоснованность выбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и посуды - правильность организации рабочего места - соблюдение технологической дисциплины - правильность владения инструментами, демонстрации рабочих приемов - соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда - соответствие полуфабрикатов требованиям качества - рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)

ПК 1.3 Приготовление отварных, тушеных, запеченных овощей, пюре и другие овощные блюда.	- соблюдение технологии приготовления блюд и гарниров из овощей для детского питания - правильность в определении доброкачественности сырья - точность выполнения расчетов - обоснованность выбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и посуды - правильность организации рабочего места - соблюдение технологической дисциплины - правильность владения инструментами, демонстрации рабочих приемов - соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда - соответствие полуфабрикатов требованиям качества - рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)
ПК 1.4 Приготовление овощных, фруктовых, фруктово-овощных и мясоовощных салатов, винегретов.	- соблюдение технологии приготовления холодных блюд и закусок в питании детей - правильность в определении доброкачественности сырья - точность выполнения расчетов - обоснованность выбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и посуды - правильность организации рабочего места - соблюдение технологической дисциплины - правильность владения инструментами, демонстрации рабочих приемов - соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда - соответствие полуфабрикатов требованиям качества - рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)
ПК 1.5 Варка мясных и куриных бульонов; вегетарианских, пюре образных, холодных и заправочных на костном бульоне супов.	- соблюдение технологии приготовления супов в питании детей - правильность в определении доброкачественности сырья - точность выполнения расчетов - обоснованность выбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и посуды - правильность организации рабочего места - соблюдение технологической дисциплины - правильность владения инструментами, демонстрации рабочих приемов - соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда - соответствие полуфабрикатов требованиям качества - рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)

ПК 1.6 Приготовление различных видов пассировок, томатных, сметанных, молочных и фруктовых соусов.	- соблюдение технологии приготовления соусов в питании детей - правильность в определении доброкачественности сырья - точность выполнения расчетов - обоснованность выбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и посуды - правильность организации рабочего места - соблюдение технологической дисциплины - правильность владения инструментами, демонстрации рабочих приемов - соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда - соответствие полуфабрикатов требованиям качества - рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)
ПК 1.7 Приготовление суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша и другие блюда из мясных, куриных и рыбных продуктов.	- соблюдение технологии приготовления блюд и гарниров из мяса и домашней птицы - правильность в определении доброкачественности сырья - точность выполнения расчетов - обоснованность выбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и посуды - правильность организации рабочего места - соблюдение технологической дисциплины - правильность владения инструментами, демонстрации рабочих приемов - соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда - соответствие полуфабрикатов требованиям качества - рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)
ПК 1.8 Приготовление мозгов, гаше и другие блюда из субпродуктов.	- соблюдение технологии приготовления блюд из субпродуктов - правильность в определении доброкачественности сырья - точность выполнения расчетов - обоснованность выбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и посуды - правильность организации рабочего места - соблюдение технологической дисциплины - правильность владения инструментами, демонстрации рабочих приемов - соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда - соответствие полуфабрикатов требованиям качества - рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)

ПК 1.9 Приготовление запеканки из круп.	- правильность в определении доброкачественности сырья - точность выполнения расчетов - обоснованность выбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и посуды - правильность организации рабочего места - соблюдение технологической дисциплины - правильность владения инструментами, демонстрации рабочих приемов - соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда - соответствие полуфабрикатов требованиям качества - рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)
ПК 1.10 Приготовление овощей с мясом, яйцом и творогом.	- соблюдение технологии приготовления блюд из яиц и творога - правильность в определении доброкачественности сырья - точность выполнения расчетов - обоснованность выбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и посуды - правильность организации рабочего места - соблюдение технологической дисциплины - правильность владения инструментами, демонстрации рабочих приемов - соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда - соответствие полуфабрикатов требованиям качества - рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)
ПК 1.11 Приготовление молочных и яичных блюд.	- правильность в определении доброкачественности сырья - точность выполнения расчетов - обоснованность выбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и посуды - правильность организации рабочего места - соблюдение технологической дисциплины - правильность владения инструментами, демонстрации рабочих приемов - соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда - соответствие полуфабрикатов требованиям качества - рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)
ПК 1.12 Приготовление горячих и холодных напитков, фруктовых и овощных	- соблюдение технологии приготовления сладких блюд, холодных и горячих напитков - правильность в определении доброкачественности сырья - точность выполнения расчетов - обоснованность выбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и посуды

соков, компотов, киселей, морсов, желе и других третьих блюд;	- правильность организации рабочего места - соблюдение технологической дисциплины - правильность владения инструментами, демонстрации рабочих приемов - соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда - соответствие полуфабрикатов требованиям качества - рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)
ПК 2 Замешивание дрожжевого и пресного теста, выпекание из него булочек, пирожков, оладьев, блинчиков, ватрушек, сухариков и других кулинарных изделий	- соблюдение технологии приготовления теста и изделий из него - правильность в определении доброкачественности сырья - точность выполнения расчетов - обоснованность выбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и посуды - правильность организации рабочего места - соблюдение технологической дисциплины - правильность владения инструментами, демонстрации рабочих приемов - соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда - соответствие полуфабрикатов требованиям качества - рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)
ПК 3 Порционирование и раздача блюд в соответствии с возрастными нормами для детей грудного, раннего, дошкольного и школьного возраста.	- точность выполнения расчетов порций в соответствии с возрастными нормами для детей грудного, раннего, дошкольного и школьного возраста. - обоснованность выбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и посуды - правильность организации рабочего места - соблюдение технологической дисциплины - правильность владения инструментами, демонстрации рабочих приемов - соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда - соответствие полуфабрикатов требованиям качества - рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением;	
БЫЛО	СТАЛО
Основание:	
Подпись лица внесшего изменения	