

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Иркутской области
«Профессиональное училище №58 р.п. Юрты»



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

Л. М. Бунис

Приказ № 122/1 от «30» 08 2019 года

КОМПЛЕКТ
РАБОЧЕЙ УЧЕБНО-ПРОГРАММНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ
по профессии «Повар» для профессиональной подготовки рабочих
из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Профессия по ОК 016 – 94: 16675	Повар
Квалификация:	2 разряд 3 разряд

Срок обучения: 1 год 10 месяцев

Юрты
2019

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект учебно-программной документации предназначен для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар».

Профессии по ОК 016-94: 1665 Повар.

Для данной профессии установлен начальный разряд 2.

Срок обучения: 1 год 10 месяцев.

Комплект разработан с учетом требований и рекомендаций следующих нормативно-правовых документов:

- Федеральный закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г. (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";
- Модель учебного плана для профессиональной подготовки лиц с отклонением в развитии. Министерство труда и социального развития Российской Федерации. М: 2002.
- Государственная программа Российской Федерации "Доступная среда" на 2011 - 2025 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 1297;
- Государственная программа Российской Федерации "Развитие образования" на 2018 - 2025 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 г. № 1642 (с изменениями и дополнениями от: 22 февраля, 30 марта, 26 апреля, 11 сентября, 4 октября 2018 г., 22 января, 29 марта 2019 г.);
- Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н);
- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. № 2;
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», зарегистрированного в Минюсте России 08.08.2013 № 29322;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (с изменениями и дополнениями);

- Устав Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты» (утвержден приказом Министерства образования Иркутской области от 22.04.2015 г. № 347-мр).

– В состав комплекта входит:

- титульный лист;
- пояснительная записка;
- квалификационная характеристика;
- федеральный компонент содержания профессионального образования (специальный блок);
- распределение консультаций по предметам и курсам;
- рабочий учебный план;
- рабочие программы теоретических курсов: общепрофессионального курса и специальных курсов;
- рабочая программа производственного обучения.

Для обучения по данной программе могут быть приняты выпускники специальных (коррекционных) образовательных школ VIII вида при наличии медицинских показаний.

Срок обучения увеличен с 10 месяцев до двух лет с учетом специфики рынка труда и особенностей профессиональной подготовки данной категории обучаемых, а также условиями трудоустройства несовершеннолетних граждан.

Согласно санитарно-гигиеническим нормам, предусмотренным для данного контингента обучающихся, недельная нагрузка составляет 30 часов (без факультативных предметов) при пятидневной рабочей неделе.

Обучение подразделяется на два вида: обязательное обучение и факультативное обучение. В обязательное обучение входит общеобразовательная подготовка, профессиональная подготовка.

Для реабилитации учащихся по общеобразовательным предметам, их социальной адаптации включены предметы: основы правоведения, этика и психология общения, основы безопасности жизнедеятельности и физическая культура.

Рабочим учебным планом предусмотрены факультативные предметы:

«Основы сервировки стола» - работа факультатива направлена на приобретение обучающимися навыков оформления столов для ежедневного принятия пищи, праздников, правильное использование приборов и посуды.

Факультативные занятия «Основы экологии» включают в себя разделы: экология окружающей среды, экология на кухне, экологическая посуда, экологические продукты, что необходимо знать каждому квалифицированному повару.

Перечень факультативных предметов может ежегодно изменяться образовательным учреждением и утверждаться директором. Факультативные занятия являются не только свободно выбираемыми, но и свободно посещаемыми обучающимися.

В тематические планы изучаемых предметов могут вноситься изменения и дополнения с учетом специфики отрасли в пределах часов, установленных учебным планом.

Количество часов, отводимых на изучение отдельных тем программы, последовательность их изучения в случае необходимости разрешается изменять при условии, что программы будут выполнены полностью. Изменения по содержанию и общему количеству часов рассматриваются методическим советом профессионального училища и утверждаются его председателем.

Исходя из особенностей психического развития и индивидуальных возможностей данной категории обучающихся, рабочие программы сориентированы на социальную реабилитацию подростков и подготовку их к самостоятельной трудовой деятельности.

При изучении учебного материала по предметам теоретического и производственного обучения учитываются следующие факторы: доступность учебного материала для данной категории обучающихся, дидактическая коррекционная значимость изучаемых предметов. Учёт этих факторов выражается в том, что составленные программы по предметам направлены на развитие у учащихся обобщенных трудовых умений и на сознательное овладение приемами труда.

Для изучения нового материала применяются различные методы: рассказ, беседа, экскурсия и т.д. Производственное обучение включает в себя изучение технологических и комплексных тем. Изучение технологических тем знакомит учащихся с определенной частью какого-либо целостного технологического цикла. Цель изучения таких тем состоит в ознакомлении учащихся с новыми приемами работы, повторением соответствующих теоретических сведений. При изучении комплексных тем учащиеся знакомятся с каким-либо полным технологическим циклом.

В целях преодоления отставаний в учебе проводятся групповые, индивидуальные консультации (коррекционные занятия).

Организация образовательного процесса для данной категории обучающихся строится с учетом психологических особенностей каждого обучающегося на принципах индивидуализации и дифференциации. Специальный педагогический подход позволит обучающимся овладеть учебным материалом на уровне достаточном для самостоятельной профессиональной деятельности в сфере производительного труда и социальной адаптации.

В процессе обучения особое внимание обращается на необходимость усвоения и выполнения требований безопасности труда.

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по безопасности труда.

По завершению обучения, обучающиеся должны самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой.

Профессиональная подготовка обучающихся завершается сдачей квалификационного экзамена. При этом квалификационная (пробная) работа проводится за счет времени, отведенного на производственное обучение. Если аттестуемый на начальный разряд при всех видах обучения показывает знания и производственные умения выше установленных квалификационной характеристикой, ему присваивается квалификация на разряд выше.

При успешной сдаче экзаменов, обучающимся выдается свидетельство установленного образца.

Основаниями для разработки комплектов учебной документации по профессии «Повар» послужили:

- необходимость расширения регионального перечня профессий для профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья;

- отсутствие разработанной и утверждённой на уровне региона учебной документации, учитывающей особенности данной категории обучающихся;

- необходимость адаптации содержания примерной программы профессиональной подготовки к данной категории обучающихся: увеличено количество часов на изучение отдельных тем, предусмотрены усиленные домашние и самостоятельные работы, лабораторные, практические занятия, программы обучения в учебных мастерских и на производстве соответствуют требованиям ко 2-ому квалификационному разряду;

- необходимость компенсации пробелов в личностном развитии и обеспечении предпосылок для социальной и профессиональной адаптации обучающихся.

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Профессия по ОК 016-94: Повар 16675

Квалификация: 2 разряд, повар

Характеристика работ: вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий

Повар 2-го разряда **должен знать:**

- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;

- правила нарезки хлеба;

- сроки и условия хранения очищенных овощей;

- устройство, правила регулировки и эксплуатации хлебозаточных машин разных марок;

- безопасные приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

Повар 2-го разряда **должен уметь:**

- выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий;
- выполнять очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;
- перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель, удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси;
- мыть овощи, промывать их после очистки, доочистки;
- нарезать хлеб, картофель, овощи, зелень;
- размораживать рыбу, мясо, птицу, производить разделку, потрошение рыбы, птицы, дичи, сельди, кильки, обработку субпродуктов.

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ КОМПОНЕНТ СОДЕРЖАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

№ п/п	Учебные элементы и уровни их усвоения
1	СПЕЦИАЛЬНЫЙ БЛОК
1.1	Кулинария
1.1.1	<p>Механическая кулинарная обработка овощей и грибов (2) Технологический процесс. Сырье. Полуфабрикаты. Готовая продукция. Правила обработки овощей последовательность операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ. Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Обработка грибов: последовательность, кулинарное использование грибов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>
1.1.2	<p>Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря (2): технологический процесс, основные виды нарезки. Полуфабрикаты (2): ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Котлетная масса (2): рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее.</p>
1.1.3.	<p>Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы (2): технологический процесс, последовательность операций Полуфабрикаты (2): ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Котлетная масса (2): рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее. Рубленая масса (2): рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее.</p>

Обработка мясных субпродуктов (2).

- 1.1.4. Тепловая кулинарная обработка продуктов (2)
Назначение, варка и ее разновидности, жарка и ее разновидности, комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки, влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.
- 1.1.5. Супы (2)
Значение в питании, классификация, технология приготовления бульонов и их разновидности, рецептуры, технология приготовления супов, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.
- 1.1.6. Соусы (2)
Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.
- 1.1.7. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2)
Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.
- 1.1.8. Блюда и гарниры из овощей (2)
Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.
- 1.1.9. Рыбные блюда (2)
Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения
- 1.1.10. Мясные блюда (2)
Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.
- 1.1.11. Блюда из яиц и творога (2)
Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.
- 1.1.12. Холодные блюда и закуски (2)
Значение в питании, санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству,

правила подачи, условия и сроки хранения.

1.1.13. Сладкие блюда (2)

Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

1.1.14. Блюда лечебного питания

Характеристика диет. Особенности приготовления диетических блюд (2), порядок хранения и отпуска блюд.

Профессия по ОК 016-94: Повар 16675

Квалификация: 3 разряд, повар

Характеристика работ: самостоятельные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий.

Повар 3-го разряда:

Должен знать		Должен уметь
1	Роль повара в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного	Выполнять вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий.
2	Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания, основные требования охраны труда. Пожарную безопасность.	Оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях, пользоваться медицинской аптечкой. Обеспечивать пожарную безопасность при выполнении.
3	Понятие о механической кулинарной обработке продуктов. Характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: сортирование, измельчение, перемещение, взбивание, прессование, дозирование, формование. Основные приемы механической кулинарной обработки овощей, плодов и грибов свежих и переработанных.	Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступивших овощей, плодов и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки. Выполнять основные приемы, используемые при механической обработке сырья: сортирование, измельчение, перемещение, взбивание, прессование, дозирование, формование. Готовить полуфабрикаты из овощей, плодов, грибов, оценивать

		<p>их качество.</p> <p>Определять количество отходов при механической обработке овощей.</p> <p>Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.</p>
4.	<p>Рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд.</p> <p>Правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке.</p> <p>Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p>	<p>Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки: варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц; жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков; запекание овощных и крупяных изделий; процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий; приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов.</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.</p>
5.	<p>Технологический процесс обработки различных видов рыбы и нерыбных продуктов моря, приготовление полуфабрикатов.</p>	<p>Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.</p> <p>Определять качество поступившего сырья и полуфабрикатов.</p> <p>Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы: оттаивание рыбы, вымачивание соленой рыбы.</p> <p>Обрабатывать чешуйчатую, бесчешуйчатую рыбу, уметь обрабатывать некоторые особые виды рыб, рыбу осетровых пород. Обрабатывать сельдь, кильку.</p> <p>Использовать отходы при механической кулинарной обработке рыбы, использовать меры по снижению отходов.</p> <p>Соблюдать условия хранения</p>

		сырья и полуфабрикатов.
б.	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, птицы, субпродуктов.	<p>Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.</p> <p>Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов.</p> <p>Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки различных видов мяса.</p> <p>Уметь обрабатывать поросят и кроликов, мясо диких животных, обрабатывать кости.</p> <p>Определять кулинарное назначение отдельных частей туш.</p> <p>Соблюдать условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов.</p>

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ КОМПОНЕНТ СОДЕРЖАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

№ п/п	Учебные элементы и уровни их усвоения
1	СПЕЦИАЛЬНЫЙ БЛОК
1.1	Кулинария
1.1.1	<p>Механическая кулинарная обработка овощей и грибов (2)</p> <p>Технологический процесс. Сырье. Полуфабрикаты. Готовая продукция. Правила обработки овощей последовательность операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ. Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Обработка грибов: последовательность, кулинарное использование грибов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>
1.1.2	<p>Механическая кулинарная обработка плодов, ягод, назначение, способы обработки, ее характеристика в зависимости от кулинарного использования, кулинарное использование плодов для приготовления блюд.</p> <p>Механическая кулинарная обработка орехов, кулинарное использование. Отходы при механической кулинарной обработке плодов, количество, использование. Полуфабрикаты из плодов, ягод, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки</p>

хранения

- 1.1.3. Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки грибов, ее последовательность, кулинарное использование грибов. Требования к качеству, условия и сроки хранения
- 1.1.4. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря (2): технологический процесс, основные виды нарезки.
Полуфабрикаты (2): ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Котлетная масса (2): рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее.
- 1.1.5. Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки переработанных плодов и овощей. Последовательность операций по обработке солено-квашеных, сушеных и мороженых овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
- 1.1.6. Значение блюд из овощей, плодов и грибов в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Полуфабрикаты из овощей, плодов и грибов: ассортимент, технологический процесс их приготовления. Блюда из овощей, плодов и грибов: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из овощей, плодов и грибов.
- 1.1.7. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Ознакомление с режимом тепловой обработки, продолжительность варки каш, процентами привара круп и макаронных изделий, правилами хранения готовых блюд.
Первичная обработка круп, бобовых и макаронных изделий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости для варки каш различной консистенции и гарниров из макаронных изделий. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
- 1.1.8. Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Способы оттаивания рыбы. Способы вымачивания соленой рыбы. Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы, рыбы осетровых пород. Обработка сельди, особенности обработки некоторых видов рыб (камбалы и др.). Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения.

Приготовление полуфабрикатов из рыбы в целом виде, тушками, порционными натуральными и панированными кусками. Порядок приготовления полуфабрикатов для варки, припускания, жарки. Отходы при механической кулинарной обработке рыбы, количество, использование, меры по снижению отходов. Нерыбные продукты моря. Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки нерыбных продуктов моря. Последовательность операций механической кулинарной обработки нерыбных продуктов, их характеристика, кулинарное использование, требования к качеству. Условия и сроки хранения.

1.1.9. Значение блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря: ассортимент, технологический процесс их приготовления. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря

1.1.10. Пищевая ценность мяса, виды тканей мяса, их характеристика. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание. Кулинарная разделка и обвалка различных видов мяса. Кулинарное назначение отдельных частей туш. Обработка костей, обработка поросят и кроликов, мяса диких животных. Условия и сроки хранения мяса.

1.1.11. Значение блюд из мяса в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Полуфабрикаты из мяса: ассортимент, технологический процесс их приготовления. Блюда из мяса: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из мяса.

1.1.12. Пищевая ценность птицы, характеристика мяса птицы и дичи. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки птицы. Последовательность операций механической кулинарной обработки птицы: оттаивание мороженой птицы, потрошение, промывание. Обработка дичи. Заправка птицы и дичи. Обработка субпродуктов птицы и дичи. Требования к качеству, условия и сроки хранения птицы и дичи.

Значение блюд из птицы в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Блюда из птицы: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из птицы.

1.1.13. Пищевая ценность субпродуктов, их характеристика. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки субпродуктов. Механическая кулинарная обработка различных видов субпродуктов: голов крупного и мелкого рогатого скота, ног крупного и мелкого рогатого скота, мозгов, печени, почек, языков, желудков, сердца, горла, легкого, вымя, хвостов бараньих и говяжьих. Требования к качеству, условия и сроки хранения субпродуктов.

Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Блюда из субпродуктов: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из субпродуктов.

1.1.14 Супы (2)

Значение в питании, классификация, технология приготовления бульонов и их разновидности, рецептуры, технология приготовления супов, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Соусы (2)

Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

1.1.15 Значение блюд из яиц в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Блюда из яиц: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из яиц.

Значение блюд из творога в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Блюда из творога: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из творога.

1.1.16. Значение холодных блюд и закусок в питании. Холодные блюда и закуски: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых холодных блюд и закусок.

1.1.17. Значение сладких блюд и напитков в питании. Сладкие блюда и напитки: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству сладких блюд и напитков.