Содержание

1.Паспорт фонда оценочных средств (ФОС)
1.1.Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке
1.1.1.Основной вид деятельности……..…….
1.1.2.Профессиональные и общие компетенции……
1.1.3.Дидактические единицы «Иметь практический опыт», «уметь», «знать»……...
2. Оценка по учебной и производственной практике
2.1.Формы и методы оценивания…….
2.2.Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике…….
2.2.1.Учебная практика…….
2.2.2. Производственная практика……
2.3. Критерии оценки…….
3. Оценочные материалы для экзамена по модулю
3.1.Формы проведения экзамена по модулю…….
3.2.Критерии оценки……
Приложение 1 Задания для оценки освоения МДК……
Приложение 2 Задания для экзамена по модулю……

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
"Сергиево-Посадский колледж"

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора по УР
_____/С.Г.Панова/
«30» августа 2019 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
среднего профессионального образования
ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Сергиев Посад

2019

Рассмотрено на заседании ЦК

Специальностей и профессий сфер и услуг

Протокол № 1 от «30» августа 2019г.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Сергиево-Посадский колледж»

Автор-разработчик:

Мазяр Лилия Владимировна-- мастер производственного обучения ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

1.Паспорт фонда оценочных средств (ФОС)

1.1.Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке

1.1.1.Основной вид деятельности

Фонд оценочных средств, предназначен для контроля и оценки результатов освоения **вида деятельности** «Выполнение работ по профессии 16675 Повар при подготовке по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ 09.12.2016 г. № 1565 (зарегистрирован в Минюсте России 22.12. 2016 г. № 44898).

При разработке фонда оценочных средств по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело были учтены требования ФГОС СПО по специальности.

Контролируемые компетенции:

1.1.2. Профессиональные и общие компетенции:

Код	***Наименование общих компетенций***
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.3.Дидактические единицы «Иметь практический опыт», «уметь», «знать»

В результате освоения профессионального модуля студент должен[1]:

Иметь практический опыт	- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; – подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; – приготовления основных супов и соусов; – обработки рыбного сырья; – приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; – обработки мяса и домашней птицы; – приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; – подготовки гастрономических продуктов – приготовления и оформления холодных блюд и закусок – приготовления сладких блюд; – приготовления напитков;
Уметь	-проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах; -оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий в соответствии с имеющимисяусловиями хранения; - оценивать качество сырья и полуфабрикатов, соответствие их технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно– эпидемиологические требования; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов,– применения ароматических веществ; - применять, комбинировать различные методы приготовления, творческого оформления и подачи горячих и холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.
Дополнительные умения	-организовывать и проводить приготовление диетических вторых горячих блюд . организовывать и проводить приготовление диетических супов . организовывать и проводить приготовление диетических сладких блюд и напитков.

2. Оценка по учебной и производственной практике

2.1.Формы и методы оценивания

Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
УП.07 Учебная практика.	Дифференцированный зачет
ПП.07 Производственная практика.	Дифференцированный зачет

3.2.Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике

3.2.1.Учебная практика

В соответствии с учебным планом, рабочей программой ПМ.07 и рабочей программой учебной практики предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

Формы текущего контроля
Виды работ на практике определены в соответствии с требованиями к результатам обучения по ПМ 07– практическому опыту, ПК, ОК и отражены в рабочей программе ПМ и рабочей программе практики.

Текущий контроль результатов прохождения учебной практики в соответствии с рабочей программой и календарно-тематическим планом практики происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:
- ежедневный контроль посещаемости практики (с отметкой в журнале практики);
- наблюдение за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практики);
- контроль качества выполнения видов работ на практике;
- контроль за ведением дневника практики.

Промежуточная аттестация по учебной практике – дифференцированный зачет.
Студенты допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и календарно-тематическим планом.
Дифференцированный зачет проходит в форме выполнения проверочных работ.

Виды работ по учебной практике и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК)
- обработка, нарезка и приготовление блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента – подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп; - подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из бобовых; - подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий разнообразного ассортимента; - подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из яиц разнообразного ассортимента; - подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из, творога разнообразного ассортимента; - подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из теста; – приготовления основных супов: заправочных, молочных, сладких, холодных приготовления соусов: красных и его производных, белых и его производных; – обработки рыбного сырья; – приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы разнообразного ассортимента; – обработки мяса и домашней птицы; – приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы разнообразного ассортимента; – подготовки гастрономических продуктов – приготовление и оформление салатов из сырых и варёных овощей, салатов с мясом, рыбой, птицей, закусок из яиц, холодных блюд из овощей и грибов - Приготовление и оформления холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и птицы разнообразного ассортимента; – приготовления сладких блюд; – приготовления напитков; - приготовление и оформление горячих вторых блюд диетического питания; - приготовление и оформление диетических супов - Приготовление и оформление диетических сладких блюд и напитков	ПК 7.1- ПК 7.7 ОК 01 - ПК 11

2.2.2.Производственная практика

В соответствии с учебным планом, рабочей программой ПМ.07 и рабочей программой производственной практики предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

Формы текущего контроля

Виды работ на практике определены в соответствии с требованиями к результатам обучения по ПМ 07 – практическому опыту, ПК, ОК и отражены в

рабочей программе ПМ и рабочей программе практики.

Текущий контроль результатов прохождения производственной практики в соответствии с рабочей программой и календарно-тематическим планом практики происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- контроль посещаемости практики (с отметкой в журнале практики);
- контроль качества выполнения видов работ на практике согласно календарно-тематическому планированию;
- контроль за ведением дневника практики;
- отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Виды работ по производственной практике и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК)
- Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, сладких блюд и напитков, мучных кондитерских изделий в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Организация хранения готовых горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, сладких блюд и напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	ПК 7.1- ПК 7.7 ОК 01 - ПК 11

9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.	

Промежуточная аттестация по производственной практике – дифференцированный зачет.

Студенты допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и календарно- тематическим планом.

Дифференцированный зачет проходит в форме защиты отчета по практике с иллюстрацией материала (презентации).

Система оценивания качества прохождения производственной практики при промежуточной аттестации.

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

-соответствие содержания отчета по практике заданию на практику;

- оформление отчета по практике, в соответствии с требованиями ПОО;
- наличие презентационного материала, в полной степени иллюстрирующего отчет по практике (если требуется);
- оформления дневника практики (вместе с приложениями) в соответствии с требованиями ПОО;
- оценка в аттестационном листе уровня освоения профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;
- запись в характеристике об освоении общих компетенций при выполнении работ на практике.

Оценка за дифференцированный зачет по практике определяется как средний балл за представленные материалы с практики.

Требования к предоставлению материалов о результатах прохождения практики

Аттестационный лист с практики.

В аттестационном листе по практике руководитель практики от организации прохождения практики оценивает уровень освоения профессиональных компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики и календарно-тематическим планом. Подпись руководителя практики от организации заверяется печатью организации. Аттестационный лист по практике должен быть дополнительно подписан руководителем от образовательной организации.

Характеристика с практики.

В характеристике с практики руководитель практики от организации прохождения практики подтверждает освоение студентами общих компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики и календарно-тематическим планом.

Дневник практики.

Дневник практики оформляется в соответствии с принятым в ОО макетом и заверяется руководителем практики от организации прохождения практики и от образовательной организации.

Содержание дневника практики (приводится в качестве примера):

- сведения об организации прохождения практики;
- цели практики (формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по определенному виду профессиональной деятельности, предусмотренному ФГОС);
- задание на практику (материал, который необходимо собрать для составления отчета по практике, написания курсового проекта);
-перечень видов работ выполненных студентом за определенные промежутки времени (за 1 день или несколько дней, в соответствии с календарно-тематическим планом практики);
-табель посещаемости;
- требования к технике безопасности.

Отчет о практике

Отчет о практике должен включать материалы, собранные во время прохождения практики в соответствии с выданным заданием на практику.

Это может быть информация о структуре, технологическом процессе и применяемом оборудовании в организации прохождения практики, могут быть данные для выполнения расчетов по курсовому проектированию, отчет может включать необходимые схемы, чертежи, таблицы, графики и т.д.

Структура отчета по практике (5-10 стр.):

- титульный лист
- задание на практику
- содержание
- текст отчета
- используемые источники информации, документы (технологические инструкции, официальный сайт организации и т.д.)

При проведении Дифференцированного зачета по практике студенты могут представлять собранный материал по практике в форме презентации, если есть возможность сфотографировать проведение различных видов работ и результаты работы на практике. Если существуют трудности с представлением результатов прохождения практики в форме презентации или на ее подготовку затрачивается большое количество времени (в соотношении с объемом практики), то целесообразно проводить ДЗ/З в форме ответов на контрольные вопросы.

3.3. Критерии оценки

Критерии оценок при выполнении практических заданий.

Оценка (бал)	Организация рабочего места	Последовательность технологических операций	Правила личной гигиены и техники безопасности	Требования к качеству	Условия хранения
«5»	В соответствии с установленными требованиями	Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией	Точное соблюдение установленных правил	Качество полностью соответствует требованиям	Полное соблюдение установленных правил
«4»	Рабочее место организовано учащимся самостоятельно, допущены несущественные отклонения от установленных требований, исправленные им самостоятельно	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, допущены несущественные отклонения, исправленные учащимися самостоятельно	Допущены незначительные нарушения, устраненные учащимися самостоятельно	Допущены несущественные отклонения от требований	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями
«3»	Допущены отдельные незначительные ошибки, исправленные при помощи мастера	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации с незначительными ошибками, исправленными при помощи мастера	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Допущены несущественные отклонения от установленных требований	Допущены незначительные ошибки
«2»	Допущены грубые ошибки	Нарушена	Не соблюдены	Качество не соответствует установленным требованиям	Допущены грубые ошибки, не соблюдена норма подачи

Критерии оценки на выполнение заданий на производственной практике

«Отлично»
- соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме;
- структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);
- индивидуальное задание раскрыто полностью;
- не нарушены сроки сдачи отчета.

«Хорошо»
- соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме;
- не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);
- оформление отчета;
- индивидуальное задание раскрыто полностью;
- не нарушены сроки сдачи отчета.

«Удовлетворительно»
- соответствие содержания отчета программе прохождения практики - отчет собран в полном объеме;
- не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);
- в оформлении отчета прослеживается небрежность;
- индивидуальное задание раскрыто не полностью;
- нарушены сроки сдачи отчета.

«Неудовлетворительно»
-соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран не в полном объеме;
- нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);
- в оформлении отчета прослеживается небрежность;
- индивидуальное задание не раскрыто;
- нарушены сроки сдачи отчета.

* За творческий подход к выполнению отчета: наличие фотографий, интересное раскрытие индивидуального задания – наличие интересной презентации, видео, и т.д. – оценка повышается на 1 балл.

<u>Защита отчета по практике п.п.</u>

«Отлично»
- студент демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении практики;
- стилистически грамотно, логически правильно излагает ответы на вопросы;
- дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным программой практики.

«Хорошо»
- студент демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов;
- владеет необходимой для ответа терминологией;
- недостаточно полно раскрывает сущность вопроса;
- допускает незначительные ошибки, но исправляется при наводящих вопросах преподавателя.

«Удовлетворительно»
- студент демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы практики;
- использует специальную терминологию, но могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но не глубоко, анализировать материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя.

«Неудовлетворительно»
- студент демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики;
- не владеет минимально необходимой терминологией;
- допускает грубые логические ошибки, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.

4.Оценочные материалы для экзамена по модулю

4.1.Формы проведения экзамена по модулю

Квалификационный экзамен включает выполнение практического задания.
Оценка формируется с учетом результатов учебной и производственной практик по данному модулю. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».
Назначение: — Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и Оценки результатов освоения профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

4.2.Критерии оценок на выполнение заданий по модулю

П/П	Критерии оценки	Максимальное количество балов	Оценка
	Организация работы:		
1	Организует рабочее место в соответствии с требованиями техники безопасности и СаНПин	0-2	
2	Правильное использование разделочных досок (в соответствии с международными стандартами (по цвету)	0-2	
3	Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.	0-2	
4	Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте)	0-2	
	Технология приготовления:		
5	Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с предварительной заявкой	0-2	
6	Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака)	0-2	

7	Соблюдает технологию приготовления блюда (изделия)	0-2	
8	Выполняет работу последовательно, рационально распределяет время на выполнение операций	0-2	
	Презентация блюда:		
9	Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием	0-2	
10	Соблюдение массы блюда, изделия	0-2	
11	Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки)	0-2	
12	Гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции *общее визуальное впечатление:* - цвет -сочетание -баланс -композиция	0-2	
13	Гармоничность вкуса и аромата готовой продукции в целом и каждого компонента Соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию	0-2	
Общее количество выполненных критериев_____			
Оценка выполнения задания _____			

Возможное количество баллов: 26

Критерии оценивания: 0 баллов - признак компетенции отсутствует
1 балл - признак проявлен в неполном объеме
2 балла – признак проявлен в полном объеме

Перевод баллов в пятибалльную систему: 20-26 балла - «5»
14 -19 балла - «4»
8-13 балла - «3»
0-7 балла - «2»

Приложение 1

1.Примерные задания для дифференцированного зачета по УП 07.

Задание 1

Проверяемые компетенции: ПК 7.3.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции супа «Ботвинья» масса одной порции 350гр.
2. Приготовить суп «Ботвинья» на 2 порции.

Задание 2

Проверяемые компетенции: ПК 7.3.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 5 порций супа «Борщ сибирский» масса одной порции 400гр.
2. Приготовить заправочный суп «Борщ сибирский» на 2 порции, массой 400гр

Задание 3

Проверяемые компетенции: ПК 7.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 3 порций супа «Щи из квашеной капусты» масса одной порции 500гр.
2. Приготовить заправочный суп «Щи из квашеной капусты» на 2 порции, массой 500гр

Задание 4

Проверяемые компетенции: ПК 7.3.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 3 порций супа «Солянка сборная мясная» масса одной порции 300гр.
2. Приготовить заправочный суп «Солянка сборная мясная» на 2 порции, массой 300гр

Задание 5
Проверяемые компетенции: ПК 7.3.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания:
1. Рассчитать количества сырья на 3 порций супа «Уха рыбацкая» масса одной порции 350гр.
2. Приготовить заправочный суп «Уха рыбацкая» на 2 порции, массой 350гр

Задание 6
Проверяемые компетенции: ПК 7.3.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания:
1. Рассчитать количества сырья на 2 порций супа «Суп лапша домашняя» масса одной порции 300гр.
2. Приготовить «Суп лапша домашняя» на 2 порции. массой 300гр

Задание 7
Проверяемые компетенции: ПК 7.1, 7.3.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:
1. Рассчитать количества сырья на 5 порций блюда «Зразы картофельные с соусом сметанным» .
2. Приготовить блюдо «Зразы картофельные с соусом сметанным» .на 2 порции.
.

Задание 8
Проверяемые компетенции: ПК 7.1, 7.3
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Кабачки, фаршированные овощами» с соусом, сметанным с томатом.
2. Приготовить блюдо «Кабачки фаршированные овощами» с соусом сметанным с томатом» на 2 порции.

.

Задание 9

Проверяемые компетенции: ПК 7.2, 7.3.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Биточки манные» с абрикосовым соусом.
2. Приготовить блюдо «Биточки манные» с абрикосовым соусом на 2 порции

Задание 10

Проверяемые компетенции: ПК 7.1, 7.3., 7.4.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Судак, фаршированный» с гарниром пюре картофельное, соус томатный с овощами.
2. Приготовить блюдо «Судак фаршированный» с гарниром пюре картофельное, соус томатный с овощами на 2 порции

Задание 11

Проверяемые компетенции: ПК 7.1, 7.3., 7.4.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Рыба, жаренная с луком по - Ленинградски»
2. Приготовить блюдо «Рыба, жаренная с луком по - Ленинградски» на 2 порции

Задание 12

Проверяемые компетенции: ПК 7.3., 7.4, 7.1

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 5 порций блюда «Тельное»
2. Приготовить блюдо «Тельное» с гарниром из овощей на 2 порции.

Задание 13
Проверяемые компетенции: ПК 7.3., 7.4, 7.1
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания:
1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Рыба, запеченная по-русски»
2. Приготовить блюдо «Рыба, запеченная по-русски» на 2 порции

Задание 14
Проверяемые компетенции: ПК 7.1, 7.2, 7.5
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания:
1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Бифштекс с яйцом» гарнир – картофель, жаренный во фритюре.
2. Приготовить блюдо «Бифштекс с яйцом» гарнир – картофель, жаренный во фритюре на 2 порции

Задание 15
Проверяемые компетенции: ПК 7.1,7.3 7.5.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания:
1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Бефстроганов» гарнир-картофель, жаренный из сырого».
2. Приготовить блюдо «Бефстроганов» гарнир – картофель, жаренный из сырого на 2 порции

Задание 16
Проверяемые компетенции: ПК 7.2, 7.3, 7.5.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания:
1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Печень по-строгановски» гарнир - макаронные изделия отварные».
2. Приготовить блюдо «Печень по- строгановски» гарнир – макаронные изделия отварные на 2 порции

Задание 17
Проверяемые компетенции: ПК 7.1, 7.3, 7.5.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания:
1. Рассчитать количества сырья на 5 порций блюда «Жаркое по-домашнему».
2. Приготовить блюдо «Жаркое по-домашнему» на 2 порции.

Задание 18
Проверяемые компетенции: ПК 7.1, 7.3, 7.5.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания:
1. Рассчитать количества сырья на 5 порций блюда «Котлеты по-киевски».
2. Приготовить блюдо «Жаркое по-домашнему» на 2 порции.

Задание 19
Проверяемые компетенции: ПК 7.7.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания:
1.Расчитать количества сырья на 5 порций блюда «Самбук яблочный» .
2Приготовить блюдо «Самбук яблочный» на 2 порции.

Задание 20
Проверяемые компетенции: ПК 7.7.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания:
1. Рассчитать количества сырья на 3 порций блюда «Желе ягодное» .
2. Приготовить блюдо «Желе ягодное» на 2 порции.

Задание 21
Проверяемые компетенции: ПК 7.7.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 3 порций блюда «Мусс шоколадный».
2. Приготовить блюдо «Мусс шоколадный» на 2 порции.

Задание 22

Проверяемые компетенции: ПК 7.1, 7.3. 7.6
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции холодной закуски «Салат столичный».
2. Приготовить 2 порции холодной закуски «Салат столичный» .

Задание 23

Проверяемые компетенции: ПК 7.1, 7.3. 7.6
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции холодной закуски «Икра кабачковая».
2. Приготовить 2 порции холодной закуски «Икра кабачковая»

Задание 24

Проверяемые компетенции: ПК 7.3. 7.6
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции холодной закуски «Рыба жареная под маринадом».
2. Приготовить 2 порции холодной закуски «Рыба жареная под маринадом».

Задание 25

Проверяемые компетенции: ПК 7.3. 7.6
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции холодной закуски «Паштет из печени».
2. Приготовить 2 порции холодной закуски «Паштет из печени».

Задание 26

Проверяемые компетенции: ПК 7.3. 7.6

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции холодной закуски «Салат-коктейль»
2. Приготовить 2 порции холодной закуски «Салат- коктейль».

Задание 27

Проверяемые компетенции: ПК 7.1, 7.5.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 5 порций блюда «Шницель по-столичному».
2. Приготовить блюдо «Шницель по-столичному» на 2 порции.

3. Примерный образец отчета по практике

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Сергиево-Посадский колледж»

ОТЧЕТ

по производственной практике

по профессиональному модулю
ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(по отраслям)

Студента (ки) группы ПКД-

_____

ФИО

Место прохождения практики _____

_____

Руководитель практики от предприятия_____/_____ /

ФИО

20 г

ВНУТРЕННЯЯ ОПИСЬ

Документов, находящихся в отчете

Ф.И.О.студента(ки)_____

гр._____

1. Индивидуальный план
2. Отзыв руководителя практики.
3. Отчет о выполнении заданий практики
4. Дневник по практике

Примечание: *внутренняя опись документов располагается после титульного листа и содержит информацию о перечне материалов отчета, включая приложения.*

Согласовано
Руководитель практики (от колледжа)
_____ /_____/

« » 20 г

Утверждаю
Руководитель практики (от предприятия)
_____ /_____/

« » 20 г.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПЛАН ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование мероприятий	Время проведения	Отметка о выполнении
1.	Инструктаж по технике безопасности на предприятии. Ознакомление с предприятием (базой практики) и изучение структуры предприятия. Работа с нормативно- технологической документацией		
2.	Организация и подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
3.	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
4	Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		
5	Приготовление и подготовка к реализации сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента		
4.	Разработка рецептур горячих и холодных блюд, сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания .		
5.	Оформление отчетной документации по практике		
7.	Подготовить и сдать отчет по практике		

Студент(ка)._____/_____/
Ф.И.О. (подпись студента)

Отзыв руководителя практики

на студента (ку) группы ПКД -_____ (з) специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ГБПОУ МО « Сергиево-Посадский колледж»

_____

(Ф.И.О.)

Студент(ка) 2 курса ГБПОУ МО «Сергиево-Посадского колледжа»

_____,

(Ф.И.О.)

Проходил(ла) производственную практику (по профилю специальности) на

_____

(наименование предприятия)

с «____»_____20_____ года по «____»_____20_____ по ПМ.07

«Выполнение работ по профессии 16675 Повар»

За время прохождения практики студент (ка)_____ познакомился(сь) со структурой предприятия, целями его деятельности, вел (ла) технологический процесс подготовки сырья и приготовления горячих и холодных блюд, сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Продемонстрировал (а) _____ знания теоретической и практической подготовки.

В изученных вопросах разбирается_____,

дисциплинирован (а)_____, замечаний от руководства _____.

Быстро вникает в поставленные задачи и принимает все меры по точному и быстрому исполнению. Принципиальность и требовательность к себе позволили завоевать уважение в коллективе. По итогам работы были проведены анализ и оценка собранных информационных материалов, составлен отчет в соответствии с программой практики.

Руководитель практики от предприятия

_____ _____ / _____/

(занимаемая должность) (подпись) (Ф.И.О.)

М.П.

ОТЧЕТ О ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЙ

Пример отчета

Я, (Ф.И.О.)_____студент(кА)____ курса группы ПКД -

ГБПОУ МО «Сергиево – Посадского колледжа» проходила практику на

_____

(наименование предприятия),

расположенного по адресу:_____

(адрес предприятия),

в период с «_____»_____20____ по «_____»_____20____года.

Моим руководителем от учреждения был назначен

_____

(Ф.И.О.руководителя)

Основной целью моей практики было изучение организации и введения процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Примечание: *далее в текстовой описательной форме даются ответы на каждый пункт задания по практике, в ходе текста указываются ссылки на приложения.*

1.Характеристика предприятия (назначение, график работы, штат предприятия, адрес).

2. Характеристика заготовочных, горячего и холодного цехов:

-назначение заготовочных цехов(мясного, овощного, рыбного)

- назначение горячего цеха;

-назначение холодного цеха;

-место расположения оборудования (схема цеха),

-характеристика технологического оборудования в заготовочных, горячем и холодном цехах (схемы (фото) оборудования, назначение, технические характеристики, правила эксплуатации оборудования).

3.Оформление нормативно-технологической документации (меню горячих блюд и закусок (копии), технологические карты, технико-технологические карты на горячие блюда, закуски, кулинарные изделия, калькуляционные карты по одному образцу на каждый раздел в тематическом плане: блюдо из мяса, рыбы, птицы, овощей и грибов, из теста…(копии))

Заканчивается отчет выводом о прохождении практики.

Вывод: (какие задания выполнял(ла)……

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Сергиево-Посадский колледж»

Дневник

по производственной практике

по профессиональному модулю ПМ.07 ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(по отраслям)

Студента (ки) _____

ФИО

Группа ПКД-

Курс -

Сроки прохождения практики:

Место прохождения практики _____

_____

Руководитель практики от предприятия_____/_____ /

Руководитель практики от колледжа – _____/_____/

Мп.

ПАМЯТКА СТУДЕНТУ-ПРАКТИКАНТУ

Дневник студента - практиканта отражает всю деятельность студента на практике и служит официальным отчетом о ходе практики и ее результатах. Заполнять дневник необходимо регулярно, он должен стать постоянным спутником студента-практиканта. Наличие в дневнике приложений для выполнения заданий испытуемым и обработке результатов позволяет студенту-практиканту сэкономить время, а руководителю практики изучить динамику его работы. Все приложения дневника строго соответствуют заданиям, содержащимся в программе практики.

Дневник предоставляется в учебное заведение на следующий день после окончания практики с отзывом руководителя практики от предприятия и производственной характеристикой на студента практиканта, отчетом.

Итогом практики по профилю специальности является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта и дневника студента-практиканта.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

№ п/п	Наименование тем, занятий по ПМ 07	Дата	Количество часов	Оценка за выполненные работы	Подпись наставника
ПП 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» - 108 часов					
1.	Ознакомление с предприятием (базой практики) и изучение структуры предприятия. Инструктаж по технике безопасности на предприятию Работа с нормативно-технологической документацией и				
2.	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: вареных, жареных, тушеных, запеченных, в том числе региональной кухни				
3.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.				
4.	Приготовление блюд из яиц, творога, теста.				
5.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.				
6.	Приготовление блюд из яиц, творога, теста.				
7.	Приготовление блюд из рыбы в отварном и припущенном виде.				
8.	Приготовление блюд из нерыбного водного сырья.				
9.	Приготовление блюд из мяса				
10.	Приготовление блюд из домашней птицы.				
11.	Приготовление блюд из кролика, мяса диких животных.				
12.	Приготовление и оформление салатов				
13.	Приготовление и оформления холодных блюд и закусок из мяса и птицы				
14.	Приготовление и оформления холодных блюд и закусок из рыбы				

	и нерыбного сырья				
15.	Приготовление и оформления холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного сырья				
16.	Приготовление и оформление салатов				
17.	Приготовление и оформления холодных блюд и закусок из мяса и птицы				
18.	Приготовление и оформления холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного сырья				
19.	Приготовление и оформление горячих блюд диетического питания				
20.	Приготовление и оформление диетических сладких блюд и напитков.				
21.	**Дифференцированный зачет (сдача и защита отчетов)**				

Дата «___»_____20_____ г.

Подпись ответственного лица организации (базы практики)
_____/ _____/

МП

Требования к оформлению текста отчета

Отчет оформляется в соответствии с требованиями на листах формата А4.
Отчет пишется от первого лица.
Расположение текста должно обеспечивать соблюдение следующих полей:
- левое - 30 мм;
- правое – 15 мм;
- верхнее – 20 мм;
- нижнее – 20 мм.

Цвет текста – черный.
Настройки основного стиля:

- размер шрифта – 14 пт, тип шрифта: Times New Roman;
- межстрочный интервал – одинарный;
- отступ красной строки – 1,25 см;
- выравнивание – по ширине;
- переносы исключить.

Настройки стилей заголовков:

- шрифт заголовка раздела - полужирный, размер шрифта – 14 пт., буквы – ПРОПИСНЫЕ;
- шрифт заголовка подраздела - полужирный, размер – 14 пт., буквы – строчные, кроме первой прописной;
- переносы в заголовках не допускаются, если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой, точка в конце названий заголовков не ставится;
- после и перед названием подраздела выдерживается один строчный интервал.

Текст отчета должен иметь сплошную нумерацию страниц, первой страницей считается титульный лист. Нумерация страницы на первом листе (титульном) не ставится. Расположение номера страниц - сверху по центру.

Каждая структурная часть работы (титульный лист, содержание, введение и т. д.) начинается с новой страницы.

Приложение 2

Примерные задания для квалификационного экзамена по модулю ПМ 07

Вариант 1	**ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА**: ОВОЩИ
Описание	Разработать технологическую карту на холодную закуску из овощей – «Салат из овощей». Приготовить 2 порции холодной закуски из овощей «Салат из овощей». Обязательный ингредиент кунжутное семя
Подача	•Масса блюда 100 г. • Блюдо подают на тарелке круглой формы, диаметром 28-32 см. •Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 2	**ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА**: из рыбы
Описание	Разработать технологическую карту на холодную закуску из рыбы – Приготовить 2 порции холодной закуски из рыбы Обязательный ингредиент- желатин
Подача	•Масса блюда 100 г. • Блюдо подают на тарелке круглой формы, диаметром 28-32 см. •Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 3	**ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА**: из субпродуктов
Описание	Разработать технологическую карту на холодную закуску из субпродуктов –Приготовить 2 порции холодной закуски из субпродуктов Обязательный ингредиент- язык говяжий
Подача	•Масса блюда 100 г. • Блюдо подают на тарелке круглой формы, диаметром 28-32 см. •Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 4	**Горячее блюдо**: мясо
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из мяса – свинина с соусом и гарниром. Приготовить 2 порции горячего блюда из мяса - свинина - 1 соус на выбор участника - гарнир – из макаронных изделий; Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 250 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 5	**Горячее блюдо**: сельскохозяйственная птица
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из сельскохозяйственной птицы с соусом и гарниром. Приготовить 2 порции горячего блюда из сельскохозяйственной птицы - 1 соус на выбор участника - гарнир – сложный; Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 250 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 6	**Горячее блюдо**: из мясных субпродуктов
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из мясных

	субпродуктов с соусом и гарниром. Приготовить 2 порции горячего блюда из мясных субпродуктов - 1 соус на выбор участника - гарнир – сложный; Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 250 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 7	**Горячее блюдо**: из рубленого мяса
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из рубленого мяса с соусом и гарниром. Приготовить 2 порции горячего блюда из рубленого мяса - 1 соус на выбор участника - гарнир – из круп; Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 250 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 8	**Горячее блюдо**: из овощей
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из овощей с соусом

	Приготовить 2 порции горячего блюда из овощей - соус на выбор участника Оформление и наличие дополнительных элементов - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 250 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 9	**Горячее блюдо**: из грибов
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из грибов Приготовить 2 порции горячего блюда из грибов Оформление и наличие дополнительных элементов - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 250 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 10	**Горячее блюдо**: из рыбы
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из рыбы с соусом и гарниром.

	Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы - 1 соус на выбор участника - гарнир – сложный; Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 250 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 11	**Горячее блюдо**: из рыбной котлетной массы
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из рыбной котлетной массы с соусом и гарниром. Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбной котлетной массы - 1 соус на выбор участника - гарнир – сложный; Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 250 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 12	**Горячее блюдо**: из морепродуктов
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из морепродуктов.

	Приготовить 2 порции горячего блюда из морепродуктов - 1 соус на выбор участника - гарнир – сложный; Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 250 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 13	**Горячее блюдо**: заправочный суп
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо заправочный суп Приготовить 2 порции горячего блюда – заправочный суп; Оформление и наличие дополнительных ингредиентов - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 350 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая тарелка диаметром 32 см с подтарельником -Температура тарелки 70°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 14	**Горячее блюдо**: суп-пюре
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо суп-пюре Приготовить 2 порции горячего блюда – суп-пюре; Оформление и наличие дополнительных ингредиентов - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 350 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая тарелка диаметром 32 см с подтарельником -Температура тарелки 70°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь,

	которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 15	**Горячее блюдо**: прозрачный суп
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо прозрачный суп Приготовить 2 порции горячего блюда – прозрачный суп с гарниром; Гарнир - на выбор участника Оформление и наличие дополнительных ингредиентов - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 350 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая тарелка диаметром 32 см с подтарельником -Температура тарелки 70°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 16	**Холодный десерт**
Описание	Разработать технологическую карту на холодный десерт - Приготовить 2 порции холодного десерта; Обязательный ингредиент – ягоды(клюква), желатин Оформление и наличие дополнительных ингредиентов - на выбор участника
Подача	Масса холодного десерта - 100 г - 2 порции холодного десерта в креманках - Подаются два идентичных десерта Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 17	Холодный десерт
Описание	Разработать технологическую карту на холодный десерт - Приготовить 2 порции холодного десерта; Обязательный ингредиент – шоколад Оформление и наличие дополнительных ингредиентов - на выбор участника
Подача	Масса холодного десерта - 100 г - 2 порции холодного десерта в креманках - Подаются два идентичных десерта Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 17	Горячий десерт
Описание	Разработать технологическую карту на горячий десерт - Приготовить 2 порции горячего десерта; Обязательный ингредиент – яблоки Оформление и наличие дополнительных ингредиентов - на выбор участника
Подача	Масса горячего десерта - минимум 200 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая тарелка диаметром 32 см с подтарельником Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 18	Горячий десерт
Описание	Разработать технологическую карту на горячий десерт - Приготовить 2 порции горячего десерта; Обязательный ингредиент – творог Оформление и наличие дополнительных ингредиентов - на выбор участника
Подача	Масса горячего десерта - минимум 200 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая тарелка диаметром 32 см с подтарельником Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного

	имеющегося на площадке

Вариант 19	**Горячий десерт**
Описание	Разработать технологическую карту на горячий десерт - Приготовить 2 порции горячего десерта; Обязательный ингредиент – бананы соус сладкий Оформление и наличие дополнительных ингредиентов - на выбор участника
Подача	Масса горячего десерта - минимум 200 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая тарелка диаметром 32 см с подтарельником Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 20	**Горячее блюдо**: из теста
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из теста. Приготовить 2 порции горячего блюда из теста - 1 соус на выбор участника - Обязательный ингредиент - вишня Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда – минимум 350 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 21	**Горячее блюдо**: из макаронных изделий
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из макаронных изделий. Приготовить 2 порции горячего блюда из макаронных изделий - Обязательный ингредиент - бекон Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда – минимум 350 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике

	для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 22	**Горячее блюдо**: из бобовых
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из бобовых. Приготовить 2 порции горячего блюда из бобовых изделий - Обязательный ингредиент - нут Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда – минимум 350 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 23	**Горячее блюдо**: из творога
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из творога. Приготовить 2 порции горячего блюда из творога - Обязательный ингредиент – морковь - 1 соус на выбор участника Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда – минимум 350 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 24	**Горячее блюдо**: из круп
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из творога. Приготовить 2 порции горячего блюда из круп - Обязательный ингредиент – рис арбарио Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда – минимум 350 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке