Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым

«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»



**Методические рекомендации**

**к выполнению выпускной практической квалификационной работы**

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

**Квалификация: «Повар» 3 разряда, «Кондитер» 3 разряда**

Рассмотрено на задании цикловой комиссии

«Повар, кондитер»

Протокол № \_\_от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_20 г.

Председатель ЦК\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.Н.Триголова

Симферополь 2018

Методические рекомендации к выполнению практической квалификационной работы

19.01.17 Повар, кондитер

квалификация повар 3 разряда, кондитер 3 разряда

**Методические рекомендации составлены:**

Преподавателем спецдисциплин первой категории - Триголова Е.Н.

Рекомендации предназначены для педагогов и выпускников

ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна» по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1. Введение…………………………………………………………………...
2. Содержание выпускной практической квалификационной работы …..
3. Порядок организации и проведения ВПКР …………………………….
4. Оценочные критерии ……………………………………………………..
5. Приложения ……………………………………………………………….

Приложение 1 Перечень заданий для ВПКРПриложение 2 Пример задания ВПКРПриложение 3 Технологическая карта на блюдоПриложение 4 Технологическая карта на кондитерское изделиеПриложение 5 Протокол заседания квалификационной комиссии ВПКР | 44457 |

**Методические рекомендации по выполнению выпускной практической работе (ВПКР)**

1. ВПКР проводится в соответствии с рабочей программой государственной итоговой аттестации, разработанной руководителем ВКР и мастером производственного обучения, рассмотренной на заседании ЦК и утверждённой директором колледжа в начале текущего учебного года.

ВПКР проводится в форме практической работы по индивидуальному заданию, в процессе выполнения которого выпускник выполняет определенные трудовые действия, демонстрируя владение компетенциями.

Целью ВПКР является оценка результатов обучения методом наблюдения за выполнением трудовых действий на рабочем месте.

**2. Содержание выпускной практической квалификационной работы**

Для практических заданий ВПКР используется задание с учетом всех или отдельных профессиональных модулей в соответствии с требованиями ФГОС к результатам освоения ППКРС.

**3. Порядок организации и проведения ВПКР**

ВПР проводится в учебных лабораториях колледжа – учебном кулинарном и учебном кондитерском цехах.

За две недели до практики студенты получают задания ВПКР для планирования алгоритма ведения технологических процессов, подготовки к организации рабочего места и составления технологических карт блюд. Перечень заданий в приложении 15, пример задания для ВПКР в приложении 16.

Технологические карты должны быть представлены в день ВПКР.

Общая продолжительность выполнения заданий - 6 часов.

Выпускник имеет право пользоваться имеющимся в лаборатории оборудованием, посудой и инвентарем. Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо заранее согласовать с мастером производственного обучения, ответственным по технике безопасности в лаборатории, за исключением аналогичного, имеющегося в лаборатории колледжа.

При выполнении задания ВПКР обучающиеся обязаны надевать санитарную одежду в соответствии со следующими требованиями:

* китель (поварская куртка) – любого цвета (допускаются цветные элементы отделки);
* передник или фартук - любого цвета при работе;
* брюки – поварские любого цвета;
* головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый), либо косынка;
* обувь – профессиональная или безопасная закрытая обувь.

В период выполнения задания ВПКР выпускникам необходимо обращать внимание на следующие вопросы:

* организация рабочего места;
* применение безопасных приемов труда при работе с оборудованием лаборатории, подборе инструментов, инвентаря, посуды, необходимые при обработке сырья, приготовлении и подачи блюд;
* соблюдение норм закладки продуктов и выхода готовых блюд (изделий),
* выполнение технологического процесса приготовления блюд (изделий);
* порционирование и оформление блюд (изделий);
* соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе работы.

**4 Оценочные критерии**

Критерии оценки ВПКР в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Оценка 5 (отлично) – ставится в случае, когда работа выполнена на 9-15 баллов в соответствии с требованиями и условиями к выполнению задания в установленное время с отличным качеством. Выпускник отлично владеет инструментом, инвентарем, оборудованием, приспособлениями, вспомогательными материалами. Применяет теорию на практике, рационально использует материал, соблюдает правила охраны труда, санитарии и личной гигиены.

Оценка 4 (хорошо) – ставится в случае, когда работа выполнена на 7-8 баллов в соответствии с требованиями и условиями к выполнению задания в установленное время с хорошим качеством. Имеются небольшие отклонения в работе, не влияющие на конечный результат. Выпускник владеет инструментом, инвентарем, оборудованием, приспособлениями, вспомогательными материалами. Применяет теорию на практике, рационально использует материал, соблюдает правила охраны труда, санитарии и личной гигиены.

Оценка 3 (удовлетворительно) – ставится в случае, когда работа выполнена на 5-6 баллов в соответствии с требованиями и условиями к выполнению задания в установленное время с удовлетворительным качеством. Применяет теорию на практике, рационально использует материал, соблюдает правила охраны труда, санитарии и личной гигиены. Рабочее место плохо организовано.

Оценка 2 (неудовлетворительно) – ставится в случае, когда работа выполнена на 4 и менее баллов в соответствии с требованиями и условиями к выполнению задания или выполнена не в установленное время с плохим качеством. Обучающийся не умеет пользоваться инструментом и оборудованием, не может применить теорию на практике, не соблюдает правила охраны труда, санитарии и личной гигиены. Рабочее место не организовано.

**Приложение 1**

 Перечень заданий для выпускной практической работы

Задание для ВКР: Приготовить, оформить, подать блюдо и кондитерское изделие согласно задания

ПМ.03 Приготовление супов и соусов

|  |  |
| --- | --- |
| **№п/п** | **Повар** |
| 1 | Приготовление борща украинского |
| 2 | Приготовление солянки сборной мясной |

ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы

|  |  |
| --- | --- |
| **№п/п** | **Повар** |
| 1 | Приготовление рыбы жареной в тесте  |
| 2 | Приготовление рыбы запеченной по-московски |
| 3 | Приготовление рыбы фаршированной  |
| 4 | Приготовление рыбы под маринадом |

ПМ.05 Приготовление блюд и мяса и домашней птицы

|  |  |
| --- | --- |
| **№п/п** | **Повар** |
| 1 | Приготовление ромштекса |
| 2 | Приготовление азу |
| 3 | Приготовление жаркого по-домашнему  |
| 4 | Приготовление голубцов  |
| 5 | Приготовление котлет натуральных |
| 6 | Приготовление бифштекса |
| 7 | Приготовление котлеты по-киевски |
| 8 | Приготовление гуляша  |
| 9 | Приготовление биточков по-селянски |
| 10 | Приготовление котлеты куриной  |
| 11 | Приготовление мясо духовое |
| 12 | Приготовление курицы жареной |
| 13 | Приготовление мяса шпигованного |
| 14 | Приготовление поджарки |
| 15 | Приготовление шашлыка |
| 16 | Приготовление фаршированной  |
| 17 | Приготовление плова  |

Раздел 2

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

|  |  |
| --- | --- |
| **№п/п** | **Кондитер** |
| 1 | Приготовление булочки с маком |
| 2 | Приготовление булочки российской |
| 3 | Приготовление булочки ванильной |
| 4 | Приготовление булочки дорожной |
| 5 | Техно Приготовление булочки веснушки |
| 6 | Приготовление обыкновенной |
| 7 | Приготовление булочки домашней |
| 8 | Приготовление ватрушки |
| 9 | Приготовление рулета с маком |
| 10 | Приготовление кекса «Майского» |
| 11 | Приготовление кекса «Чайный» |
| 12 | Приготовление кекса «Столичный» |
| 13 | Приготовление кекса «Столичный» (весовой) |
| 14 | Приготовление кекса «Творожный» |
| 15 | Приготовление кекса «Творожный с изюмом» |
| 16 | Приготовление кекса «Ореховый» |
| 17 | Приготовление печенья «Звездочка» |
| 18 | Приготовление пирожного «Слоеные языки» |
| 19 | Приготовление коржика молочного |
| 20 | Приготовление коврижки медовой |
| 21 | Приготовление пирожного «Кольцо песочное» |
| 22 | Приготовление рулета фруктового |
| 23 | Приготовление рулета фруктового (весового) |
| 24 | Приготовление рулета «Экстра» |
| 25 | Приготовление пирожного «Бисквитное» с белковым кремом (нарезное) |
| 26 | Приготовление пирожного «Бисквитное» фруктово-желейное (нарезное) |
| 27 | Приготовление пирожного «Бисквитное» со сливочным кремом |
| 28 | Приготовление пирожного «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное, крем «Шарлот», рец 42 ) |
| 29 | Приготовление пирожного «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное, крем «Гляссе», рец 42 б) |
| 30 | Приготовление пирожного «Песочное», с белковым кремом (нарезное) |
| 31 | Приготовление пирожного «Песочное» с кремом (нарезное, рец. 288 а) |
| 32 | Приготовление пирожного «Слоеное» с кремом  |
| 33 | Приготовление пирожного «Песочное кольцо» |
| 34 | Приготовление пирожного «Корзиночка» с белковым кремом |
| 35 | Приготовление пирожного «Корзиночка» с кремом из сливок и вареньем |
| 36 | Приготовление пирожного «Слойка» с яблочной начинкой |
| 37 | Приготовление яблок в слойке |
| 38 | Приготовление пирожного «Трубочки» с белковым кремом (рец 59) |
| 39 | Приготовление пирожного «Муфточки» с белковым кремом (рец 59) |
| 40 | Приготовление заварного пирожного «Трубочка» с кремом  |
| 41 | Приготовление заварного пирожного «Трубочка» с заварным кремом |
| 42 | Приготовление пирожного «Трубочка» с кремом (рецептура 61 в) |
| 43 | Приготовление пирожного «Воздушное» с кремом (двойное), рецептура 65 |
| 44 | Приготовление пирожного «Воздушное» с кремом (двойное), рецептура 65 а |
| 45 | Приготовление «Картошка» обсыпанная |
| 46 | Приготовление торта «Бисквитно – кремовый», рецептура 1 |
| 47 | Приготовление торта «Бисквитно – кремовый», рецептура 1б |
| 48 | Приготовление торта «Бисквитно-фруктовый» |
| 49 | Приготовление торта «Бисквитный» с белковым кремом и фруктовой прослойкой |
| 50 | Приготовление торта «Подарочный» |
| 51 | Приготовление торта «Свадебный» |
| 52 | Приготовление торта «Сливочный» |
| 53 | Приготовление торта «Молодежный» |
| 54 | Приготовление торта «Кофейный» |
| 55 | Приготовление торта «Сказка» |
| 56 | Приготовление торта «Ореховый», рецептура 16 |
| 57 | Приготовление торта «Ореховый», рецептура 16 б |
| 58 | Приготовление торта «Ягодка» |
| 59 | Приготовление торта «Прага» |
| 60 | Приготовление торта "Медовый" |
| 61 | Приготовление торта «Арлекин» |
| 62 | Приготовление торта «Листопад» |
| 63 | Приготовление торта «Черный лес» |
| 64 | Приготовление торта «Паутинка» |
| 65 | Приготовление торта «Прага» |
| 66 | Приготовление торта «Медовик» |
| 67 | Приготовление торта «Слоеный с кремом» |
| 68 | Приготовление торта «Пешт» |
| 69 | Приготовление бисквитного торта «Кофейный» |
| 70 | Приготовление торта «Осень» |
| 71 | Приготовление торта «Ванильный с грибом» |
| 72 | Приготовление торта «Кольцо» |

**Приложение 2**

**Пример задания ВПКР**

Составить технологическую карту на блюдо:

**Солянка домашняя №228**

Подготовить необходимое сырье согласно нормативно-технологической документации, организовать рабочее место. Приготовить, оформить и подать, соблюдая правила подачи**.**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться сборником рецептур, тепловым и холодильным оборудованием, весами, инструментами и посудой.

**Время выполнения задания**  - 6 часов

**Условия выполнения задания**

Задания, ориентированные на проверку освоения профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений по приготовлению супов и соусов, их подаче с последующей органолептической оценкой.

**Место проведения:** ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

**Время выполнения за**дания – 6ч. Для приготовления нужно использовать продукты согласно рецептуре, необходимое оборудование и инвентарь.

**Литература для студента:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания, 2017г.

**Критерии оценки**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Критерий** | **Максимальное кол-во баллов** | **Набранные****баллы** |
|  **Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.**- 0 баллов – не правильно ведет подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;- 2 балла – ставится, если обучающийся: осуществляет правильный подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;- 4 балла – ставится, если обучающийся: осуществляет правильный подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд; выполняет последовательность технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд; | **4** |  |
| **Правильный подбор необходимого технологического оборудования.**- 0 баллов – не правильно осуществляет подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; -2-балл – правильно осуществляет подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;- 4 -балла – ставится, если обучающийся осуществляет правильный подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, а так же имеет навыки безопасного его использования;  | **4** |  |
|  **Работа осуществлялась по плану с учетом техники безопасности и правил работы с сырьем и оборудованием.**- 0 баллов – технологические операции при подготовке сырья и приготовлении изделий выполнен не верно, не правильно было использование сырья и оборудования;- 2 балл – сырье и оборудование были подобраны в соответствии, с требования нормативно-технической документации и ТБ;- 3 балла – алгоритм технологических операций при подготовке сырья и приготовлении изделий выполнен верно, оборудование было использовано в соответствии с ТБ и сырье было подобрано в соответствии с технологической картой. | **3** |  |
|  **Правила хранения и требования к качеству блюд;**- 0 баллов – не знает правила хранения и требования к качеству блюд;- 1 балл – частично знает требования к качеству блюд;- 2 балла - частично знает правила хранения и требования к качеству блюд;- 4 балла – знает правила хранения и требования к качеству блюд; приготовленные блюда соответствуют требованиям; | **4** |  |
| **ВСЕГО:** | **15** |  |

«2» (неудовлетворительно) – меньше 4 баллов;

«3» (удовлетворительно) – 5-6 баллов;

«4» (хорошо) – 7-8 баллов;

«5» (отлично) – 9-15 баллов.

**Приложение 3**

Наименование предприятия

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда,изделия:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рецептура №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п |  Наименование сырья |  Норма сырья  | Требования к основному сырью |
|  |  |  |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
|  |  |  |  |  |  |  |  | Сырье должны быть соответствовать требованиям действующей нормативно-технологической документации. |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Основание: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП

 **Технология приготовления:**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Правила подачи:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Требования к качеству изделия, блюда:

Внешний вид:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цвет:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вкус:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Консистенция:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Температура подачи:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Время хранения:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Карту составил:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_