

Единица 1А 6.5. Готовить каши и гарниры из круп

<p>Данная единица стандарта относится к процессу приготовления каш и гарниров из круп и включает в себя следующие действия:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • проверять качество и соответствие подготовки круп для использования в приготовлении каш и гарниров; • взвешивать продукты для приготовления каш и гарниров из круп; • варить рассыпчатые каши из цельных круп; • варить рис (длиннозерный и круглозерный) в воде с откидыванием; • откидывать отварной рис; • варить рис на пару; • варить вязкие и жидкие каши из цельных, дробленых круп и хлопьев на воде и молоке; • добавлять в каши другие ингредиенты; • определять степень готовности каш и гарниров из круп и их вкусовые качества; • порционировать и сервировать каши и гарниры из круп; • выдерживать температуру подачи каш и гарниров из круп; • хранить приготовленные каши и гарниры из круп с учетом требований к безопасности готовой продукции.
<p>Данная единица стандарта включает в себя выполнение действий со следующими типами круп:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • длиннозерный и круглозерный рис; • гречневая крупа цельная и дробленая; • овсяная крупа; • перловая и ячневая крупа; • пшено; • пшеничная крупа; • манная крупа; • кукурузная крупа; • овсяные хлопья.
<p>Данная единица стандарта предполагает выполнение действий с использованием технологического оборудования и производственного инвентаря:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • электрической плиты; • холодильного оборудования; • весов; • кастрюль; • рисоварки; • дуршлага.
<p>Данная единица стандарта предполагает:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • наличие у работников предварительных умений подготавливать зерновые продукты для приготовления блюд; • работу под руководством/наблюдением в знакомых и четко определенных обстоятельствах; • ответственность за результаты выполнения простых заданий.
<p>Данная единица стандарта предусматривает способность работника:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • подготавливать рабочее место для приготовления каш и гарниров из круп; • подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе приготовления каш и гарниров из круп; • готовить каши и гарниры из круп с соблюдением требований к безопасности приготовления продукции и техники безопасности.

<p>Необходимые знания</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Ассортимент каш и гарниров из круп. • Правила выбора круп и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к кашам и гарнирам из круп. • Требования к качеству готовых каш и гарниров из круп. • Методы приготовления каш и гарниров из круп: варка круп со сливом и без слива варочной жидкости, варка риса с откидыванием, варка на пару, откидывание риса, смешивание каш с другими ингредиентами. • Температурный режим и правила приготовления каш и гарниров из круп с учетом разных видов круп и типов диетического питания. • Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении каш и гарниров из круп. • Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления каш и гарниров из круп с учетом требований техники безопасности при: варке круп со сливом и без слива варочной жидкости, варке риса с откидыванием, варке на пару, откидывании риса, смешивании каш с другими ингредиентами. • Техника выполнения действий в соответствии с видом крупы и типом питания: взвешивания/измерения, варки круп со сливом и без слива варочной жидкости, варки риса с откидыванием, варки на пару, откидывания риса, смешивания каш с другими ингредиентами. • Технология приготовления каш и гарниров из круп в соответствии с методами приготовления и видом крупы и типом питания: рассыпчатых каш из риса, гречневой, пшеничной и манной крупы; вязких каш на воде и молоке из риса, пшена, перловой, ячневой, овсяной, кукурузной и дробленой гречневой крупы; жидких каш на воде и молоке из манной и ячневой крупы, овсяных хлопьев; риса отварного с откидыванием, риса парового, гарниров из каш. • Органолептические способы определения степени готовности каш и гарниров из круп и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. • Способы сервировки и подачи каш и гарниров из круп с учетом требований к безопасности готовой продукции. • Варианты оформления приготовленных каш для подачи в виде блюда и гарнира. • Температура подачи каш и гарниров из круп. • Требования к безопасности хранения готовых каш и гарниров из круп, предназначенных для последующего использования.
<p>Необходимые умения</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Проверять органолептическим способом качество и соответствие круп и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к кашам и гарнирам из круп. • Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении каш и гарниров из круп. • Соблюдать технологию приготовления каш и гарниров из круп с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. • Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность каш и гарниров из круп для подачи. • Сервировать и оформлять каши из круп для подачи в виде блюда и гарнира с учетом требований к безопасности продукции. • Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче каш и гарниров из круп и хранении приготовленных каш, предназначенных для последующего использования.

Единица 1А 6.9. Готовить простые блюда из бобовых и кукурузы

Данная единица стандарта относится к процессу приготовления простых блюд из бобовых и кукурузы и включает в себя следующие действия:	<ul style="list-style-type: none"> • проверять качество и соответствие бобовых и кукурузы для использования в приготовлении простых блюд; • взвешивать продукты для приготовления простых блюд из бобовых и кукурузы; • варить в воде бобовые (горох, фасоль) и кукурузу в початках; • смешивать отварные бобовые с другими ингредиентами; • протирать отварные бобовые; • жарить зерна кукурузы основным способом и методом СВЧ; • определять степень готовности простых блюд из бобовых и кукурузы и их вкусовые качества; • порционировать и сервировать простые блюда из бобовых для подачи в виде блюда и гарнира; • выдерживать температуру подачи простых блюд из бобовых и кукурузы; • порционировать жареные зерна кукурузы; • хранить приготовленные бобовые и кукурузу и готовые простые блюда из бобовых и кукурузы с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Данная единица стандарта включает в себя выполнение действий со следующими типами бобовых и кукурузы:	<ul style="list-style-type: none"> • горох; • фасоль; • кукуруза в початках; • сушеные зерна кукурузы.
Данная единица стандарта предполагает выполнение действий с использованием технологического оборудования и производственного инвентаря:	<ul style="list-style-type: none"> • сковород; • СВЧ-печи; • электрической плиты; • холодильного оборудования; • весов; • кастрюль.
Данная единица стандарта предполагает:	<ul style="list-style-type: none"> • наличие у работников предварительных умений подготавливать бобовые и кукурузу; • работу под руководством/наблюдением в знакомых и четко определенных обстоятельствах; • ответственность за результаты выполнения простых заданий.
Данная единица стандарта предусматривает способность работника:	<ul style="list-style-type: none"> • подготавливать рабочее место для приготовления простых блюд из бобовых и кукурузы; • подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе приготовления простых блюд из бобовых и кукурузы; • производить все действия с соблюдением требований к безопасности приготовления продукции и техники безопасности.

Необходимые знания:
<ul style="list-style-type: none"> • Ассортимент простых блюд из бобовых и кукурузы. • Правила выбора бобовых и кукурузы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии технологическими требованиями к простым блюдам из бобовых и кукурузы. • Требования к качеству простых блюд из бобовых и кукурузы. • Методы приготовления бобовых и кукурузы: варка в воде, жарка основным способом, метод СВЧ, смешивание, протирание, порционирование. • Температурный режим и правила приготовления простых блюд из бобовых и кукурузы с учетом разных типов бобовых и кукурузы. • Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых блюд из бобовых и кукурузы. • Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых блюд из бобовых и кукурузы с учетом требований техники безопасности при: варке в воде, жарке основным способом, использовании метода СВЧ, смешивании, протирании, порционировании. • Техника выполнения действий в соответствии с типом бобовых и кукурузы: взвешивания, варки в воде, жарки основным способом, с использованием метода СВЧ, смешивания, протирания, порционирования. • Технология приготовления простых блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с методами приготовления и типом бобовых и кукурузы: отварного гороха с томатом, отварной фасоли с луком; пюре из отварного гороха с луком; пюре из отварной фасоли с маслом; отварной кукурузы в початках; воздушной кукурузы; начинок из отварного гороха. • Органолептические способы определения степени готовности бобовых и кукурузы и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. • Методы сервировки и подачи простых блюд из бобовых и кукурузы в виде блюда и гарнира с учетом требований к безопасности готовой продукции. • Варианты оформления простых блюд из бобовых и кукурузы для подачи в виде блюда и гарнира. • Температура подачи простых блюд из бобовых и кукурузы. • Требования к безопасности хранения готовых бобовых и кукурузы и простых блюд из бобовых и кукурузы, предназначенных для последующего использования.
Необходимые умения
<ul style="list-style-type: none"> • Проверять органолептическим способом качество и соответствие бобовых и кукурузы и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к простым блюдам из бобовых и кукурузы. • Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении простых блюд из бобовых и кукурузы. • Соблюдать технологию приготовления простых блюд из бобовых и кукурузы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. • Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность бобовых и кукурузы для подачи. • Сервировать и оформлять простые блюда из бобовых и кукурузы для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции. • Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче простых блюд из бобовых и кукурузы и хранении приготовленных бобовых и кукурузы, предназначенных для последующего использования.