**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| УТВЕРЖДАЮ  Директор ГБПОУ РК  «Керченский политехнический колледж»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Д.В.Колесник  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. |  | СОГЛАСОВАНОЗам.директора по УПР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.Ю.Письменная «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. |

# ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

# ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

# ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

# по ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.05.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Керчь, 2023г.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседании ПЦКкомиссии профессиональных дисциплин сферы обслуживания Протокол №«\_\_\_»\_\_\_\_20\_\_\_г.  Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Р.Г.Педант |  |  |

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Керченский политехнический

колледж»

Разработчик: Педант Раиса Григорьевна преподаватель

**1. Паспорт фонда оценочных средств**

1.1. Компетенции, формируемые в процессе производственной практики:

|  |  |
| --- | --- |
| Индекс | Формулировка компетенции |
| 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 |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |
| ПК 5.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм |
| ПК 5.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.6 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей |

1.2. Этапы формирования компетенций:

Компетенции, формируемые ДО производственной практики

ОК 1,2,3,4,5,6,7, 9,10,11

Компетенции, формируемые ПОСЛЕ производственной практики

ОК 1,2,3,4,5,6,7, 9,10,11

ПК5.1, ПК5.2, ПК 5.3, ПК 5.4., ПК 5.5., ПК 5.6.;

Профессиональные компетенции формируются при освоении студентами МДК профессионального модуля и при прохождения производственной практики.

2.Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования,

описание шкал оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Формируемые компетенции** | **Виды работ, выполняемых во время производственной практики** | **Формы текущего и промежуточного контроля (виды отчетности)** | **Показатели** | **Критерии** | **Количество баллов** |
|  | **ПК 5.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | 1. 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. | Индивидуальные задания | Оценка наличия, соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.  санитарных правил.  Оформить заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.  Обеспечение посуды для при приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  Оценить качество сырья.  выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;  соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  соблюдение правил утилизации непищевых отходов;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Правильность выполнения индивидуального задания | 2-5 |
|  | **ПК 5.2.** Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  **ПК 5.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм  **ПК 5.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  **ПК 5.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  **ПК 5.6** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | 1. 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 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.).   9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | Отчет по практике | Оценка наличия, соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  Соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;  Адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  Оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);  Профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;  Правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  Соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:   * + корректное использование цветных разделочных досок;   + раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;   соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);  •адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;  Соответствие времени выполнения работ нормативам;  Соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;  Точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;  Адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  Соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:   * гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида гото-   вой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)   * гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; * соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре   Эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос. | Оформление результатов практики в соответствии с требованиями и в установленный срок | 2-5 |
| 3. | Защита отчета | Правильность ответов при защите отчета о выполнении индивидуального задания | 2-5 |
| 4. |
| 5. |
| 6. |
|  |

**3.Методические материалы по процедуре оценивания результатов**

**производственной практики**

1. Процедура оценивания результатов производственной практики включает в себя оценку уровня сформированности общих и профессиональных компетенций студента при прохождении производственной практики, а также формирование обобщенных трудовых функций, трудовых действий предусмотренных профессиональным стандартом.

2. Уровень сформированности компетенций определяется по качеству выполненного студентом индивидуального задания и защиты отчета по производственной практике, который оценивается: высокий, хороший, базовый, недостаточный.

3. При защите отчета по практике определяется уровень сформированности компетенций студента и оценивается:

содержание отчета и правильность выполнения задания;



оформление отчета;



ответы на вопросы.



4. Результаты защиты отчета по практике оценивается в баллах от двух до пяти. Общее количество баллов (15б.) складывается из:

максимальные 5 баллов оценка за содержание отчета;



до 5 баллов за оформление отчета;



до 5 баллов за ответы на вопросы.





Результаты выполнения программы производственной практики заносятся руководителем практики от колледжа в ведомость и зачетную книжку студента.

# Приложение 1

# ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И МАТЕРИАЛЫ

# ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

# ЗАДАНИЯ НА ПРОВЕРКУ

# СФОРМИРОВАННОСТИ УРОВНЯ ОБУЧЕННОСТИ

# «УМЕТЬ» И «ВЛАДЕТЬ»

Индивидуальные задания производственной практики

в составе профессионального модуля

ПМ.05.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

|  |
| --- |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3,ПК 5.4.;  Задание № 1.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 1 шт. изделия «Кулебяка с капустой».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию изделия, «Кулебяка с капустой». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3,ПК 5.4.;  Задание № 2.  1.Составить технологическую карту для приготовления 10 шт. изделия булочка «Лимонная».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию изделия, булочка «Лимонная». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3,ПК 5.4.;  Задание № 3.  1.Составить технологическую карту для приготовления 10 шт. изделия «Булочка с кремом».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию изделия «Булочка с кремом». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК 5.2,ПК 5.4;  Задание № 4.  1.Составить технологическую карту для приготовления 1 шт. изделия «Торт вафельный».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию, изделия «Торт вафельный». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК5.2, ПК5.4., ПК 5. 5.,ПК 5.6.;  Задание № 5.  1.Составить технологическую карту для приготовления 10 шт. изделия «Коржи молочные».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию изделия «Коржи молочные». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК5.2, ПК5.4., ПК 5. 5.,ПК 5.6.;  Задание № 6.  1.Составить технологическую карту для приготовления 1000г. изделия «Пряники медовые»  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию изделия «Пряники медовые». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК5.2, ПК5.4., ПК 5. 5.,ПК 5.6.;  Задание №7.  1.Составить технологическую карту для приготовления 1000г. изделия «Коврижка медовая».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию изделия «Коврижка медовая». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК5.2, ПК5.4., ПК 5. 5.,ПК 5.6.;  Задание №8.  1.Составить технологическую карту для приготовления 1000г. изделия печенье «Масляное».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию изделия, печенье «Масляное». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК5.2, ПК5.4., ПК 5. 5.,ПК 5.6.;  Задание № 9.  1.Составить технологическую карту для приготовления 1000 гр. изделия печенье «Нарезное».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию изделия, печенье «Нарезное». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК5.2, ПК5.4., ПК 5. 5.,ПК 5.6.;  Задание № 10.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 1000 гр, изделия «кексы штучные»  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию изделия «кексы штучные». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК5.2, ПК5.4., ПК 5. 5.,ПК 5.6.;  Задание № 11.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 10 шт, изделия «Маффиныс шоколадной крошкой».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию изделия «Маффины с шоколадной крошкой». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК5.2, ПК5.4., ПК 5. 5.,ПК 5.6.;  Задание № 12.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 3 порций, изделия «десерт Павловой».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 3 порции изделия, «Павловой». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК5.2, ПК5.4., ПК 5. 5.,ПК 5.6.;  Задание № 13.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 1 шт. «рулет бисквитный с бананом».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию «рулета бисквитный с бананом». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК5.2, ПК5.4., ПК 5. 5.,ПК 5.6.;  Задание № 14.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 1шт. изделия «рулет с джемом».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче1 порцию «рулета с джемом» |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК5.2, ПК5.4., ПК 5. 5.,ПК 5.6.;  Задание № 15.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 5 шт, изделия «кольца воздушные».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию изделия «кольца воздушные». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК5.2, ПК5.4., ПК 5. 5.,ПК 5.6.;  Задание № 16.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 10 шт, изделия «булочка со сливками».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию изделия «булочка со сливками». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК5.2, ПК5.4., ПК 5. 5.,ПК 5.6.;  Задание № 17.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 10 шт, изделия «буше фруктовое».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию изделия «буше фруктовое». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК5.2, ПК5.4., ПК 5. 5.,ПК 5.6.;  Задание № 18.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 20 шт. пирожного «Шу со сливками».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию пирожного «Шу со сливками». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3,ПК 5.4.;  Задание № 19.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 10 шт. изделия, булочка «Школьная».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию изделия, булочка «Школьная». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1,ПК5.2,ПК5.3;  Задание № 20.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 10 шт. изделия, булочка «Выборгская».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию изделия, булочка «Выборгская». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3,ПК 5.4.;  Задание № 21.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 10 шт. изделия, булочка «Ярославская».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию изделия, булочка «Ярославская |
|  |