**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 02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК 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: Иванова Татьяна Федоровна преподаватель

**1. Паспорт фонда оценочных средств**

1.1. Компетенции, формируемые в процессе производственной практики:

|  |  |
| --- | --- |
| Индекс | Формулировка компетенции |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном язы ках. |
| ОК11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |
| ПК 2.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом по требностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реа лизации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.8 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

1.2. Этапы формирования компетенций:

Компетенции, формируемые ДО производственной практики

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9.ОК10, ОК11

ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК2.6, ПК2.7, ПК2.8.

Компетенции, формируемые ПОСЛЕ производственной практики

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9., ОП10, ОП11

ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК2.6, ПК2.7, ПК2.8.

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

1. 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 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного  ассортимента  ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и  форм обслуживания  ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | . Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).  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.  Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.  Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  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.).  Возможно выполнение телекоммуникационного проекта по теме занятия.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при  отпуске с раздачи, на вынос, при проведении презентаций | индивидуальные задания | - Владение методами подготовки, уборки рабочего места;  - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, брендовых, собственной разработки  - упаковки, складировании неиспользованных продуктов;  - оценки качества, порционировании (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведения расчетов с потребителями. | Правильность выполнения индивидуального задания | 2-5 |
|  | Отчет по практике | Структура и содержание отчета  Правильность оформления  Соблюдение сроков сдачи отчета | Оформление результатов практики в соответствии с требованиями и в установленный срок | 2-5 |
|  | Защита отчета | -Знание требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;  ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; | Правильность ответов при защите отчета о выполнении индивидуального задания | 2-5 |

Шкала оценивания:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование | Формы текущего и промежуточного контроля | Отлично | Хорошо | Удовлетворительно | Неудовлетворительно | Количество баллов |
|  | Уровень обученности УМЕТЬ и ВЛАДЕТЬ | Индивидуальные задания | Правильно выполнено индивидуальное задание и оформлены результаты | Все этапы индивидуального задания выполнен верно. Имеются незначительные замечания и небрежности в оформлении документации | Большинство этапов индивидуального задания выполнено с ошибками, требуемая документация содержит замечания как в оформлении, так и в содержании | Этапы индивидуального задания не завершены или содержат грубые ошибки, документация не предоставлена или предоставлена со значительным количеством замечаний | От 2 до 5 |
|  | Уровень обученности ЗНАТЬ | Защита отчета | Правильно, полно, аргументировано даны ответы на все вопросы | На большинство вопросов даны правильные, полные ответы | На половину вопросов даны правильные ответы | На более чем половину вопросов ответы не даны или даны со значительными ошибками | От 2 до 5 |
|  | Оформление результатов практики | Отчет по практике | Отчет оформлен в соответствии с требованиями и в срок | Отчет оформлен в соответствии с требованиями с незначительными замечаниями | Отчет оформлен в соответствии с требованиями, но с нарушением срока  Отчет оформлен с замечаниями | Оформление отчета не соответствует требованиям | От 2 до 5 |
|  | Всего: |  | 13-15 | 11-12 | 9-10 | 8 и менее |  |
|  | Уровень сформированности компетенций |  | высокий | хороший  продвинутый | базовый | недостаточный |  |

**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 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 (15 б.) складывается из:

максимальные 5 баллов оценка за содержание отчета;



до 5 баллов за оформление отчета;



до 5 баллов за ответы на вопросы.





1. Результаты выполнения программы производственной практики заносятся руководителем практики 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

# ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

**Задание № 1**

1. Подобрать оборудование, приспособления и инвентарь, организовать рабочее место для приготовления борща сибирского.( ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3)

2. Рассказать технологический процесс приготовления, творческого оформления и подачи люля - кебаб, соус томатный ( ПК 2.4, ПК 2.5)

3. Составить технологическую схему приготовления зраз отбивных мясных или рыбных ( ПК 2.7, ПК 2.8)

4. Рассказать технологический процесс приготовления, творческого оформления и подачи омлета, фаршированного мясными продуктамими ( ПК 2.6)

**Задание № 2**

1. Подобрать оборудование, приспособления и инвентарь, организовать рабочее место для приготовления супа – крема их птицы с сыром.( ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3)

2. Рассказать технологический процесс приготовления, творческого оформления и подачи крокетов картофельных, соус сметанный с томатом ( ПК 2.4, ПК 2.5)

3. Составить технологическую схему приготовления стейков мясных или рыбных

(ПК 2.7, ПК 2.8)

4. Рассказать технологический процесс приготовления, творческого пудинга творожного ( ПК 2.6)

**Задание № 3**

1. Подобрать оборудование, приспособления и инвентарь, организовать рабочее место для приготовления супа прозрачного профитролями.( ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3)

2. Рассказать технологический процесс приготовления, творческого оформления и подачи артишоков фаршированных творогом, соуса ягодного ( ПК 2.4, ПК 2.5)

3. Составить технологическую схему приготовления котлет мясных или рыбных

(ПК 2.7, ПК 2.8)

4. Рассказать технологический процесс приготовления, творческого оформления и подачи капучино и сырников по - киевски ( ПК 2.6)

**Задание № 4**

1. Подобрать оборудование, приспособления и инвентарь, организовать рабочее место для приготовления рассольника московского.( ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3)

2. Рассказать технологический процесс приготовления, творческого оформления и подачи рыбы с тесте , соуса тартар ( ПК 2.4, ПК 2.5)

3. Составить технологическую схему приготовления ростбифа (ПК 2.7, ПК 2.8)

4. Рассказать технологический процесс приготовления, творческого оформления и подачи ( ПК 2.6) пасты болоньзе

**Задание № 5**

1. Подобрать оборудование, приспособления и инвентарь, организовать рабочее место для приготовления супа – пюре из печени . .( ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3)

2. Рассказать технологический процесс приготовления, творческого оформления и подачи котлет – по киевски, соуса бешамель.

3. Составить технологическую схему приготовления солянки рыбной на сковороде ( ПК 2.7, ПК 2.8)

4. Рассказать технологический процесс приготовления, творческого

оформления и подачи омлета, фаршированного овощами и грибами.( ПК 2.6)

**Задание № 6**

1. Подобрать оборудование, приспособления и инвентарь, организовать рабочее место для приготовления щей по суточные .( ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3)

2. Рассказать технологический процесс приготовления, творческого оформления и подачи мяса шпигованоого, соуса красного кисло - сладкого. ( ПК 2.4, ПК 2.5)

3. Составить технологическую схему приготовления бефстроганова ( ПК 2.7, ПК 2.8)

4. Рассказать технологический процесс приготовления, творческого оформления и подачи оладий дрожжевых, соус вишневый ( ПК 2.6)

**Задание № 7**

1. Подобрать оборудование, приспособления и инвентарь, организовать рабочее место для приготовления супа прозрачного с мясными фрикадельками ( ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3, ПК 2.7))

2. Рассказать технологический процесс приготовления, творческого оформления и подачи кальмаров, тушеных в сметане, фаршированных капустой тушеной, ( ПК 2.4, ПК 2.5)

3. Составить технологическую схему приготовления жаркого из дикого кабана ПК 2.8)

4. Рассказать технологический процесс приготовления, творческого оформления и подачи пасты карбонара ( ПК 2.6)

**Задание № 8**

1. Подобрать оборудование, приспособления и инвентарь, организовать рабочее место для приготовления борща зеленого .( ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3)

2. Рассказать технологический процесс приготовления, творческого оформления и подачи рыбы восьмеркой с зеленым маслом ( ПК 2.4, ПК 2.5, ПК2.8)

3. Составить технологическую схему приготовления зраз донских ( ПК 2.7)

4. Рассказать технологический процесс приготовления, творческого оформления и подачи пасты с морепродуктами ( ПК 2.6)

**Задание № 9**

1. Подобрать оборудование, приспособления и инвентарь, организовать рабочее место для приготовления окрошки овощной.( ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3)

2. Рассказать технологический процесс приготовления, творческого оформления и подачи пилава с мидиями( ПК 2.4, ПК 2.5)

3. Составить технологическую схему приготовления саргана жареного , соуса песто

( ПК 2.7, ПК 2.8)

4. Рассказать технологический процесс приготовления, творческого оформления и подачи пончиков творожных ( ПК 2.6)

**Задание № 10**

1. Подобрать оборудование, приспособления и инвентарь, организовать рабочее место для приготовления солянки рыбной. .( ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3)

2. Рассказать технологический процесс приготовления, творческого оформления и подачи ромштекса из мраморной говядины. (ПК 2.4, ПК 2.5)

3. Составить технологическую схему приготовления соуса шорон ( ПК 2.7, ПК 2.8)

4. Рассказать технологический процесс приготовления, творческого оформления и подачи пасты с белыми грибами и трюфельной пастой. ( ПК 2.6)

# Приложение 2

# ВОПРОСЫ НА ПРОВЕРКУ

# СФОРМИРОВАННОСТИ УРОВНЯ ОБУЧЕННОСТИ «ЗНАТЬ»

1. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления бульона, приготовления, творческого оформления и подачи борща сибирского

2. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи зраз отбивных

3. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи пюре из зеленого горошка

4. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи соуса красного основного.

5. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи стейков рыбных

6. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи пудинга творожного

7 Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи борща зеленого

8. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи зраз донских

9 Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи соуса тартар.

10. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи гуляша из дикого кабана

11. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья. Способы варки макаронных изделий для пасты

12. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи пончиков творожных

13.Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи щей по уральски.

14 Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи стейка из мраморной говядины

15 Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи шпинатного пюре

16 Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи соуса песто.

17. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи рыбы жареной во фритюре с зеленым маслом

18.Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи оладий на дрожжах

19.Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи щей суточных.

20.Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи рассольника московского

21.Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи солянки сборной мясной.

22. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи жаркого из дикого кабана

23. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи каре ягненка

24. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи сырников – по киевски

25. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи соуса. тартар

26. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи ростбифа

27. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи рыбы, запеченной по – московски

28 Последовательность подготовки рабочего места, подбор сырья, приготовления и подачи омлета, фаршированного мясными продуктами.

29. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи рулета натурального из мраморной говядины

30. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи пасты карбонара

31. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи рыбы, жареной в тесте.

32. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи омлета, смешанного с гарниром.

33. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи супа- пюре из белых грибов

34 Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления крестьянского прозрачного куриного с профитролями

35. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления супа прозрачного с мясными фрикадельками.

36. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления окрошки овощной

37. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи котлет по – киевски

38. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления овощей гриль.

39. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи тельного из рыбы.

40. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления люля - кебаб.

41. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления ростбифа.

42. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления картофеля фри.

43 Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления зраз рыбных натуральных.

44. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления соуса белого с вином

45. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи оладий на дрожжах.

46. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи говядины шпигованной.

47. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления пасты с морепродуктами.

48 Последовательность приготовления и подачи биточков из кальмаров

49. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления соуса бешамель.

50. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи оладий на кефире.

51. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи рулета мясного натурального.

52. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи супа шурпа

53. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления соуса барбекю

54. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи жареной печени гусиной в сметане

55. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи солянки рыбной на сковороде.

56. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи пончиков с абрикосами

57. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи бефстроганова

58 Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления картофеля по – деревенски.

59. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи супа лагман

60. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления отварной с соусом польским.