



КАЛИНИНГРАДСКИЙ
МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ
КОЛЛЕДЖ

Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Начальник колледжа
С.М. Карпович

Фонд оценочных средств

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

основной профессиональной образовательной программы среднего
профессионального образования по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО-43 02 15-УП.ФОС

РАЗРАБОТЧИК
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ
ГОД РАЗРАБОТКИ

Судьбина Н.А,
Судьбина Н.А.
2024

МО-43 02 15-УП.ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА	С.2/13

Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств	3
1.1 Область применения фонда оценочных средств	3
1.2 Результаты освоения практики	3
2. Перечень оценочных средств и критерии оценивания.....	3
3. Сведения о фонде оценочных средств и его согласование	9
Приложение 1	10

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной практики.

1.2 Результаты освоения практики

Результаты освоения программы учебной практики направлены на формирование профессиональных компетенций (ПК) в соответствии с ФГОС СПО и образовательной программой.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;

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 7.1. Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления полуфабрикатов, и кулинарных изделий;

ПК 7.2. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд;

ПК 7.3. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации бульонов и супов;

ПК 7.4. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих закусок, вторых блюд и соусов.

2. Перечень оценочных средств и критерии оценивания

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
ПК 1.1	<p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; 	<p>Иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной

	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения. 	<p>эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p>
ПК 1.2	<p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; - распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; - определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; - контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; - контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов. 	<p>Иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; - контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности; - обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья.
ПК 2.1	<p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, 	<p>Иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и

	<p>кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения. 	<p>безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения
ПК 7.1	<p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить подготовку рабочего места согласно производственной программы предприятия с учетом НТД для ПОП; - производить подготовку сырья согласно производственной программы предприятия с учетом НТД для ПОП; - соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу; - анализировать условия работы оборудования; - знать виды сырья и требования к их качеству для приготовления кулинарной продукции; - знать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность; - анализировать требования к качеству сырья; - осуществлять техническую эксплуатацию оборудования; - оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов, изделий; - производить различными способами расчеты ингредиентов; - выбирать вид сырья и способы обработки, приготовления - оценивать основные критерии качества кулинарной продукции; - анализировать технологию приготовления кулинарной продукции; - определять режимы приготовления, реализации и хранения кулинарной продукции; - использовать актуальные направления в приготовлении кулинарной продукции; - анализировать различные способы и приемы приготовления кулинарной продукции; 	<p>Иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке рабочего места для приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов.

	<ul style="list-style-type: none"> - принимать организационные решения по процессам приготовления; - оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта 	
ПК 7.2	<p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать ассортимент реализуемой продукции; - соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу; - анализировать условия работы оборудования; - знать виды сырья и требования к их качеству для приготовления полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд; - знать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность; - анализировать требования к качеству сырья; - осуществлять техническую эксплуатацию оборудования; - оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов, изделий; - производить различными способами расчеты ингредиентов; - выбирать вид сырья и способы обработки, приготовления - оценивать основные критерии качества полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд; - анализировать технологию приготовления полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд; - определять режимы приготовления, реализации и хранения полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд; - использовать актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд; - анализировать различные способы и приемы приготовления полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд; - принимать организационные решения по процессам приготовления; - оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта. 	<p>Иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнении работ в соответствии с технологией и требованиями организации; - приготовлении п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.
ПК 7.3	<p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать ассортимент реализуемой продукции; - соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу; - анализировать условия работы оборудования; - знать виды сырья и требования к их качеству для приготовления бульонов и супов; - знать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность; - анализировать требования к качеству сырья; - осуществлять техническую эксплуатацию оборудования; - оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов, изделий; 	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнении работ в соответствии с технологией и требованиями организации; - приготовлении бульонов и супов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.

	<ul style="list-style-type: none"> - производить различными способами расчеты ингредиентов; - выбирать вид сырья и способы обработки, приготовления бульонов и супов - оценивать основные критерии качества кулинарной продукции; - анализировать технологию приготовления бульонов и супов; -- определять режимы приготовления, реализации и хранения бульонов и супов; - использовать актуальные направления в приготовлении бульонов и супов; - анализировать различные способы и приемы приготовления бульонов и супов; - принимать организационные решения по процессам приготовления; - оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта. 	
ПК 7.4	<p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать ассортимент реализуемой продукции; - соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу; - анализировать условия работы оборудования; - знать виды сырья и требования к их качеству для приготовления вторых блюд и соусов; - знать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность; - анализировать требования к качеству сырья; - осуществлять техническую эксплуатацию оборудования; - оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов, изделий; - производить различными способами расчеты ингредиентов; - выбирать вид сырья и способы обработки, приготовления вторых блюд и соусов - оценивать основные критерии качества кулинарной продукции; - анализировать технологию приготовления вторых блюд и соусов; - определять режимы приготовления, реализации и хранения вторых блюд и соусов; - использовать актуальные направления в приготовлении вторых блюд и соусов; - анализировать различные способы и приемы приготовления вторых блюд и соусов; - принимать организационные решения по процессам приготовления; - оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта. 	<p>Иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнении работ в соответствии с технологией и требованиями организации; - приготовлении горячих закусок, вторых блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь

2.1 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- экспертное наблюдение и оценка выполнения работ в процессе прохождения практики;
- дневник практики;

- аттестационный лист;
- характеристика.

2.2 К оценочным средствам для промежуточной аттестации относятся:

Функциональный признак оценочного средства	Метод/форма контроля
Аттестационный лист, характеристика, дневник-отчет по практике.	Отчет по практике, аттестационный лист и характеристика на обучающегося за период прохождения практики позволяют оценить уровень сформированности общих и профессиональных компетенций, владение коммуникативными умениями и навыками в профессиональной сфере
Выполнение заданий, собеседование	дифференцированный зачет: анализ результатов своей практической работы в соответствии с заданием на практику (рефлексия своей деятельности)

Критерии оценивания:

- персональные результаты выполнения программы учебной практики;
- аттестационный лист за период практики;
- характеристика, за период практики.

Показатели оценивания аттестационного листа:

аттестационный лист (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) заполнен с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации.

Показатели и шкала оценивания выполнения заданий и отчета:

Шкала оценивания	Показатели
отлично	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся демонстрирует практические умения и навыки работы, освоенные им в соответствии с программой учебной практики; четко и безошибочно отвечает на вопросы по пунктам практики; - обучающийся свободно излагает ключевые понятия о явлениях и процессах, наблюдаемых им вовремя учебной практики; - обучающийся способен изложить теоретические основы и обосновать выбор конкретного метода для выполнения поставленной задачи; - имеется положительное оценочное заключение (характеристика) с места практики
хорошо	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся демонстрирует большинство практических умений и навыков работы, освоенные им в соответствии с программой учебной практики; практически безошибочно отвечает на вопросы по пунктам практики; - обучающийся с незначительными ошибками излагает ключевые понятия о явлениях и процессах, наблюдаемых им во время учебной практики; - обучающийся способен изложить теоретические основы и обосновать выбор конкретного метода для выполнения поставленной задачи; - имеется положительное оценочное заключение (характеристика) с места практики.
Удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся с затруднениями демонстрирует практические умения и навыки работы, освоенные им в соответствии с программой практики; - обучающийся с затруднениями и заметными ошибками излагает ключевые понятия о явлениях и процессах, наблюдаемых им во время практики; - обучающийся с затруднениями излагает обоснование выбора методов для выполнения поставленной задачи,

	- имеется положительное оценочное заключение (характеристика) с места практики
Неудовлетворительно	- обучающийся не выполнил программу практики; - обучающийся не может продемонстрировать практические умения и навыки работы, приобретенные им в соответствии с программой практики; - обучающийся со значительными ошибками излагает ключевые понятия о явлениях и процессах, наблюдаемых во время практики; - обучающийся не способен изложить теоретические основы и обосновать выбор конкретного метода для выполнения поставленной задачи;

Показатели, критерии и шкала оценивания устных ответов:

Шкала оценивания	Показатели
отлично	обучающийся исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал по вопросам, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с решением практических задач и способен обосновать принятые решения, не допускает ошибок
хорошо	обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу его излагает, не допускает существенных неточностей при ответах, умеет грамотно применять теоретические знания на практике, а также владеет необходимыми навыками решения практических задач
удовлетворительно	обучающийся освоил только основной материал, однако не знает отдельных деталей, допускает неточности и некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала и испытывает затруднения при выполнении практических задач
неудовлетворительно	обучающийся не раскрыл основное содержание материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания

3 Сведения о фонде оценочных средств и его согласование

Фонд оценочных средств для аттестации по учебной практике представляет собой компонент основной образовательной программы среднего профессионального образования по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 9 от «11» мая 2021 г.

Фонд оценочных средств актуализирован. Изменения, дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 9 от «18» мая 2022 г.

Председатель методической комиссии _____ /А.В. Червяковская/

МО-43 02 15-УП.ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА	С.10/13

Приложение 1

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ

По УП.01.01:

1. Организация работы в мясном цехе предприятия, перерабатывающего сырье для своего производства; инвентарь, оборудование и приспособления.
2. Организация работы в рыбном цехе, инвентарь, оборудование и приспособления.
3. Организация работы в овощном цехе, инвентарь, оборудование и приспособления.
4. Правила расчета выхода полуфабрикатов из овощей.
5. Правила приемки продуктов на склад.
6. Правила приемки мяса.
7. Бракераж п/ф и кулинарных изделий, способы, ответственность работников, правила ведения журнала.
8. Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей.
9. Обработка салатных, шпинатных овощей, пряной зелени, бобовых и зерновых овощей.
10. Обработка десертных овощей.
11. Обработка грибов.
12. Обработка и разделка рыбы с костным скелетом.
13. Особенности разделки рыбы для фарширования.
14. Особенности обработки некоторых видов рыб.
15. Обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом.
16. Приготовление полуфабрикатов из рыбы, требования к качеству полуфабрикатов и безопасному хранению.
17. Приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной масс рыб, требования к качеству и безопасному хранению.
18. Обработка нерыбного водного сырья, требования к качеству и безопасному хранению.
19. Особенности обработки поросят, диких животных, субпродуктов и костей, требования к качеству и безопасному хранению.
20. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика, требования к качеству и безопасному хранению.

МО-43 02 15-УП.ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА	С.11/13

21. Способы минимизации отходов при подготовке сырья для приготовления п/ф.

22. Актуальные направления в приготовлении п/ф из мяса, рыбы, птицы и растительного сырья.

Ориентировочная основа действий обучающегося при подготовке к устному ответу:

1. Ознакомиться с нормативным и техническими документами организации.
2. Повторить отчет по практике.
3. Подобрать дополнительную литературу для понимания неясных вопросов.

По УП.02.01:

1. Организация работы горячего цеха, характеристика и оснащение линий.
2. Организация работы в суповом отделении, оборудование, инвентарь, оснащение линий.
3. Организация работы в соусном отделении горячего цеха, оборудование, инвентарь, оснащение линий.
4. Технология приготовления заправочных супов. Правила подачи, приготовление. Требования к качеству, условия хранения.
5. Технология приготовления пюреобразных супов. Требования к качеству, подаче, условия хранения.
6. Блюда и гарниры из жареных овощей, требования к качеству, правила подачи, подбор соуса.
7. Технология приготовления блюд из жареных и запеченных овощей. Подбор гарниров, соусов, правила оформления и подачи.
8. Блюда и гарниры из макаронных изделий. Технологический процесс приготовления блюд. правила подачи и требования к качеству.
9. Блюда из жареных грибов, правила подачи, оформление.
10. Блюда из тушеных овощей, технологический процесс приготовления, оформление, подача, требования к качеству.
11. Технология приготовления красного соуса и его производных. Назначение, требования к качеству и хранению.
12. Блюда из бобовых. Подготовка сырья, правила варки, подбор соусов, правила подачи и оформления.
13. Технологический процесс приготовления белого основного соуса и его производных, использование, требования к качеству и хранению.

МО-43 02 15-УП.ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА	С.12/13

14. Соусы сметанные и молочные, технология приготовления и назначение. Требования к качеству, хранение.

Ориентировочная основа действий обучающегося при подготовке к устному ответу:

1. Ознакомиться с нормативным и техническими документами организации.
2. Повторить отчет по практике.
3. Подобрать дополнительную литературу для понимания неясных вопросов.

По УП.07.01:

1. Подготовка рабочего места по приготовлению п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, вторых блюд, соусов.
2. Выполнение процесса приготовления полуфабрикатов из сырья растительного происхождения с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
3. Выполнение процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
4. Выполнение процесса приготовления полуфабрикатов из мяса с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
5. Выполнение процесса приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
6. Выполнение процесса приготовления полуфабрикатов из субпродуктов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
7. Выполнение процесса приготовления средней сложности холодных закусок с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
8. Выполнение процесса приготовления средней сложности холодных блюд с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
9. Выполнение процесса приготовления заправочных супов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
10. Выполнение процесса приготовления молочных супов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
11. Выполнение процесса приготовления пюреобразных супов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
12. Выполнение процесса приготовления прозрачных супов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

МО-43 02 15-УП.ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА	С.13/13

13. Выполнение процесса приготовления холодных супов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

14. Выполнение процесса приготовления сладких супов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

15. Выполнение процесса приготовления бульонов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

16. Выполнение процесса приготовления гарниров с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

17. Выполнение процесса приготовления вторых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

18. Выполнение процесса приготовления вторых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

19. Выполнение процесса приготовления вторых блюд из мяса, с/х птицы, дичи, кролика с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

20. Выполнение процесса приготовления блюд из яиц и творога с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

21. Выполнение процесса приготовления холодных соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

22. Выполнение процесса приготовления горячих соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

Ориентировочная основа действий обучающегося при подготовке к устному ответу:

1. Ознакомиться с нормативным и техническими документами организации.
2. Повторить отчет по практике.
3. Подобрать дополнительную литературу для понимания неясных вопросов.