

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Диюдинович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 16.06.2022 10:58:11  
Уникальный программный ключ:  
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по «ПДП. 01 Преддипломная практика»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
(код, наименование специальности)

Уровень образования СПО на базе основного общего образования  
(основное общее образование/среднее общее образование)

Разработчик  д.т.н., доц. Ахмедов М.Э,

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ТПОПит  
«20» 09 2022 г., протокол № 1

Зав. кафедрой  д.т.н., проф. А.Ф. Демирова

Зав. выпускающей кафедрой  д.т.н., проф. А.Ф. Демирова

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |     |
|---|-----|
| 1. Паспорт фонда оценочных средств .....  | 2   |
| 2. Результаты освоения преддипломной практики, подлежащие проверке .....            | 4   |
| 3. Оценка освоения преддипломной практики .....                                     | 98  |
| 3.1. Контроль и оценка освоения преддипломной практики по темам<br>(разделам) ..... | 98  |
| 4. Перечень заданий для оценки сформированности компетенций .....                   | 100 |
| 5. Критерии оценки тестовых заданий .....   | 162 |

## **1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы «ПДП. 01 Преддипломная практика» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений, обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программой «ПДП. 01 Преддипломная практика» предусмотрено формирование следующих профессиональных компетенций:

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 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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 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 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 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 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 реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и 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.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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 обслуживания

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 рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской

продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

ПК 7.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Формой аттестации по преддипломной практике является зачет с оценкой.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ**

В результате аттестации по преддипломной практике осуществляется комплексная проверка следующих умений, знаний и практического опыта, а также динамика формирования профессиональных компетенций:

| <b>Результаты обучения: знания, умения, практический опыт</b>   | <b>Формируемые виды деятельности/компетенции</b>   |
|---|--|
| <b>Знать:</b><br>31 виды, типы и классы организаций общественного питания;<br>32 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;<br>33 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br>34 способы защиты населения от оружия массового поражения;<br>35 правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;<br>36 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;<br>37 схему микробиологического контроля;<br>38 меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;<br>39 назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>310 требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;<br>311 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;<br>312 способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и | ПМ .01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента / ПК 1.1 |

|  |  |
|--|--|
| <p>безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p> <p>313 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p> <p>314 генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p> <p>315 методы контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>316 основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>317 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;</p> <p>318 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; правила составления заявок на продукты;</p> <p>319 правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>320 фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>321 возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>322 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; порядок и правила оказания первой помощи;</p> <p>323 правила охраны труда в организациях питания; порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>324 принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при чрезвычайных техногенных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России.</p> |  |
| <p><b>Уметь:</b></p> <p>У1 использовать лабораторное оборудование; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>У2 определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <p>У3 определять наличие запасов и расход продуктов;</p> <p>У4 организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>У5 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>У6 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У7 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;</p>  |  |

|   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| <p>У8 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>У9 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>У10 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</p> <p>У11 предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>У12 выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>У13 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;</p> <p>У14 использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; оценивать эффективность использования оборудования;</p> <p>У15 рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;</p> <p>У16 участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>У17 выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>У18 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>У19 осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>У20 применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>У21 разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>У22 вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; оказывать первую помощь;</p> |                                      |
| <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p>  |                                      |
| <p>П1. организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>   |                                      |
| <p><b>Знать:</b></p>  | <p>ПМ. 01. Организация и ведение</p> |

|   |   |
|---|---|
| <p>31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>32 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>33 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>34 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>35 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>36 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</p> <p>37 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>38 рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; 39 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; 310 правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>311 способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>312 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>313 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.</p> | <p>процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента / ПК 1.2</p> |
| <p><b>Уметь:</b></p>  |   |
| <p>У1 осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</p> <p>У2 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>У3 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У4 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>У5 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>У6 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>У7 использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; соблюдать личную гигиену;</p> <p>У8 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У9 выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к</p>   |   |



|   |   |
|---|---|
| <p>обслуживанию;<br/> У10 проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;<br/> У11 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.</p>   |   |
| <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p>  |   |
| <p>П1. подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;<br/> П2 упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;<br/> П3. контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроля хранения и расхода продуктов.</p>   |   |
| <p><b>Знать:</b></p>  |   |
| <p>31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;<br/> 32 основы рационального природопользования; основные пищевые инфекции и пищевые отравления;<br/> 33 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;<br/> 34 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;<br/> 35 пищевые вещества и их значение для организма человека;<br/> 36 особенности взаимодействия общества и природы; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;<br/> 37 информационное обеспечение услуг общественного питания;<br/> 38 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;<br/> 39 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br/> 310 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;<br/> 311 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;<br/> 312 рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;<br/> 313 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;<br/> 314 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;<br/> 315 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов;<br/> 316 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;<br/> 317 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;<br/> 318 правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых</p> | <p>ПМ. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента / ПК 1.3</p> |

|  |   |
|--|---|
| полуфабрикатов.  |   |
| <b>Уметь:</b>  |   |
| <p>У1 оценивать воздействия на окружающую среду;</p> <p>У2 осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</p> <p>У3 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности;</p> <p>У4 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>У5 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У6 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>У7 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>У8 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>У9 соблюдать личную гигиену;</p> <p>У10 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У11 использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.</p> |   |
| <b>Иметь практический опыт в:</b>  |   |
| <p>П1 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>П2 упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>П3 контроля хранения и расхода продуктов.</p>  |   |
| <b>Знать:</b>  |   |
| <p>З1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>З2 основные математические методы решения прикладных задач; основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p> <p>З3 основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>З4 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</p> <p>З5 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>З6 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p>   | <p>ПМ. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента / ПК 1.4</p> |

37 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  
38 способы подачи блюд;  
39 пищевые вещества и их значение для организма человека;  
310 правила сочетаемости напитков и блюд;  
311 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;  
312 классификацию микроорганизмов;  
313 классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;  
314 информационное обеспечение услуг общественного питания;  
315 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;  
316 морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;  
317 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;  
318 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;  
319 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности;  
320 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;  
321 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;  
322 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории;  
323 правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;  
324 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;  
325 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;  
325 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;  
326 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

|  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| <p>327 рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;<br/>328 микробиологию основных пищевых продуктов.</p>  |                                     |
| <p><b>Уметь:</b></p>   |                                     |
| <p>У1 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;<br/>У2 решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;<br/>У3 составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; осуществлять прием заказа на блюда и напитки;<br/>У4 рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа;<br/>У5 принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания;<br/>У6 оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;<br/>У7 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;<br/>У8 использовать лабораторную посуду и оборудование;<br/>У9 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;<br/>У10 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;<br/>У11 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;<br/>У12 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;<br/>У13 подготавливать посуду, приборы, стекло;<br/>У14 рассчитывать энергетическую ценность блюд;<br/>У15 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;<br/>У16 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;<br/>У17 эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания..</p> |                                     |
| <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p>   |                                     |
| <p>П1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>   |                                     |
| <p><b>Знать:</b></p>   | <p>ПМ.02. Организация и ведение</p> |

|   |   |
|---|---|
| <p>31 виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>32 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>33 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>34 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>35 способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>36 правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>37 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>38 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>39 схему микробиологического контроля;</p> <p>310 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>311 меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>312 общие требования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>313 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>314 требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>315 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>316 способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p> <p>317 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p> <p>318 генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p> <p>319 методы контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>320 лексику (в том числе интернациональную), необходимую для понимания и перевода инструкций и правил техники безопасности;</p> <p>321 основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>322 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;</p> <p>323 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>324 правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>325 фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>326 возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>327 порядок и правила оказания первой помощи;</p> | <p>процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / ПК 2.1</p> |
|---|---|

|   |  |
|---|--|
| <p>328 правила охраны труда в организациях питания;<br/> 329 порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);<br/> 330 принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при чрезвычайных техногенных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России..</p>   |  |
| <p><b>Уметь:</b></p>  |  |
| <p>У1 использовать лабораторное оборудование;<br/> У2 контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;<br/> У3 определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;<br/> У4 определять наличие запасов и расход продуктов;<br/> организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;<br/> У5 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br/> У6 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);<br/> У7 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;<br/> У8 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br/> У9 определять основные группы микроорганизмов;<br/> У10 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;<br/> У11 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; понимать тексты на базовые профессиональные темы;<br/> У12 предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;<br/> У13 выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;<br/> У14 выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;<br/> У15 подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники</p> |  |

|  |  |
|--|--|
| <p>безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;</p> <p>У16 проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>У17 использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>У18 оценивать эффективность использования оборудования;</p> <p>У19 кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>У20 рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;</p> <p>У21 участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>У22 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>У23 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>У24 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У25 осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>У26 применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>У27 разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>У28 вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>У29 оказывать первую помощь; подготавливать посуду, приборы, стекло;</p> <p>У30 вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.</p> |  |
| <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p>   |  |
| <p>П1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>   |  |
| <p><b>Знать:</b></p>   |  |
| <p>З1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>З2 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p> <p>З3 основы рационального природопользования;</p> <p>З4 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>З5 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>З6 приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>З7 современные способы обеспечения правильной сохранности</p>  | <p>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 / ПК 2.2</p> |

запасов и расхода продуктов на производстве;  
38 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  
39 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;  
310 очередность и технику подачи блюд и напитков;  
311 пищевые вещества и их значение для организма человека;  
312 способы замены использованной посуды и приборов;  
313 классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; особенности взаимодействия общества и природы;  
314 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;  
315 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;  
316 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;  
317 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  
318 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;  
319 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;  
320 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа;  
321 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  
322 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  
323 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;  
324 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  
325 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;  
326 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; приемы складывания салфеток;



|  |  |
|--|--|
| <p>327 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</p> <p>328 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории;</p> <p>329 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;</p> <p>330 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>331 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</p> <p>332 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>333 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>334 сервировку столов, современные направления сервировки;</p> <p>335 микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>336 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p>  |  |
| <p><b>Уметь:</b></p>   |  |
| <p>У1 оценивать воздействия на окружающую среду;</p> <p>У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами;</p> <p>У4 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>У5 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>У6 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</p> <p>У7 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности;</p> <p>У8 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У9 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>У10 вести расчет с потребителями;</p> <p>У11 соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <p>У12 использовать лабораторную посуду и оборудование;</p> <p>У13 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>У14 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У15 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>У16 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</p> <p>У17 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;</p> <p>У18 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)</p> |  |

|   |  |
|---|--|
| <p>при выполнении работ;<br/> У19 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;<br/> У20 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br/> У21 складывать салфетки разными способами;<br/> У22 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;<br/> У23 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br/> У24 соблюдать личную гигиену.</p>  |  |
| <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p>  |  |
| <p>П1 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br/> П2 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br/> П3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;<br/> П4 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;<br/> П5 контроля хранения и расхода продуктов</p>   |  |
| <p><b>Знать:</b></p>  |  |
| <p>З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br/> З2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br/> З3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br/> З4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br/> З5 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;<br/> З6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;<br/> З7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;<br/> З8 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p> | <p>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 / ПК 2.3</p> |

|  |  |
|--|--|
| <p><b>Уметь:</b></p> <p>У1 оценивать воздействия на окружающую среду;</p> <p>У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами;</p> <p>У4 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>У5 заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>У6 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</p> <p>У7 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности;</p> <p>У8 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>У9 вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; использовать лабораторную посуду и оборудование;</p> <p>У10 соблюдать нормы экологической безопасности; выполнять подготовку залов и обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов</p> |  |
| <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p> <p>П1 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>П2 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, ассортимента полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>П3 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>П4 контроля хранения и расхода продуктов.</p>   |  |
| <p><b>Знать:</b></p> <p>З1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>З2 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p> <p>З3 основы рационального природопользования;</p> <p>З4 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>З5 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>З6 приветствие и размещение гостей за столом;</p>  | <p>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 / ПК 2.4</p> |

|  |  |
|--|--|
| <p>37 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>38 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>39 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>310 очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>311 пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>312 способы замены использованной посуды и приборов;</p> <p>313 классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;</p> <p>314 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>315 особенности взаимодействия общества и природы; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями</p>   |  |
| <p><b>Уметь:</b></p>   |  |
| <p>У1 оценивать воздействия на окружающую среду;</p> <p>У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами;</p> <p>У4 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>У5 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>У6 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</p> <p>У7 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У8 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; вести расчет с потребителями;</p> <p>У9 соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <p>У10 использовать лабораторную посуду и оборудование;</p> <p>У11 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>У12 соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>У13 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У14 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд,</p> |  |

|   |   |
|---|---|
| <p>кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;<br/> У15 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;<br/> У16 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;<br/> У17 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;<br/> У18 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;<br/> У19 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br/> У20 складывать салфетки разными способами;<br/> У21 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;<br/> У22 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br/> У23 соблюдать личную гигиену.</p> |   |
| <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p>  |   |
| <p>П1 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br/> П2 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br/> П3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;<br/> П4 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;<br/> П5 хранения и расхода продуктов.</p>   |   |
| <p><b>Знать:</b></p>  |   |
| <p>31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;<br/> 32 основы рационального природопользования;<br/> 33 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;<br/> 34 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом;<br/> 35 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p>  | <p>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 /ПК 2.5</p> |

36 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  
37 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;  
38 очередность и технику подачи блюд и напитков;  
39 пищевые вещества и их значение для организма человека;  
310 способы замены использованной посуды и приборов;  
311 классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; особенности взаимодействия общества и природы;  
312 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;  
313 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;  
314 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;  
315 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;  
316 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  
317 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;  
318 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;  
319 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа;  
320 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  
321 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  
322 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;  
323 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;  
324 приемы складывания салфеток;  
325 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;  
326 методы и технику выполнения химических анализов,

|   |  |
|---|--|
| <p>приемы безопасной работы в химической лаборатории;<br/> 327 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;<br/> 328 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;<br/> 329 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;<br/> 330 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;<br/> 331 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;<br/> 332 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;<br/> 333 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;<br/> 334 сервировку столов, современные направления сервировки;<br/> 335 микробиологию основных пищевых продуктов;<br/> 336 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов</p>  |  |
| <p><b>Уметь:</b></p> <p>У1 оценивать воздействия на окружающую среду;<br/> У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;<br/> У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами;<br/> У4 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы;<br/> У5 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;<br/> У6 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br/> У7 вести расчет с потребителями;<br/> У8 соблюдать правила ресторанного этикета;<br/> У9 использовать лабораторную посуду и оборудование;<br/> У10 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br/> У11 соблюдать нормы экологической безопасности;<br/> У12 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;<br/> У13 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;<br/> У14 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;<br/> У15 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;<br/> У16 соблюдать правила техники безопасности при работе в</p> |  |

|   |  |
|---|--|
| <p>химической лаборатории;<br/> У17 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;<br/> У18 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;<br/> У19 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br/> У20 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;<br/> У21 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br/> У22 соблюдать личную гигиену</p> |  |
| <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p>  |  |
| <p>П1 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br/> П2 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br/> П3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;<br/> П4 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;<br/> П5 контроля хранения и расхода продуктов.</p>  |  |
| <p><b>Знать:</b></p>  |  |
| <p>31 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br/> 32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br/> 33 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;<br/> 34 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;<br/> 35 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;<br/> 36 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>  | <p>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 / ПК 2.6</p> |
| <p><b>Уметь:</b></p>  |  |
| <p>У1 оценивать воздействия на окружающую среду;<br/> У2 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;<br/> У3 подавать блюда и напитки разными способами;</p>  |  |



|  |  |
|--|--|
| <p>У4 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;<br/> У5 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;<br/> У6 заменять использованную посуду и приборы;<br/> У7 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности;<br/> У8 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br/> У9 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;<br/> У10 соблюдать правила ресторанного этикета;<br/> У11 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; соблюдать нормы экологической безопасности;<br/> У12 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;<br/> У13 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;<br/> У14 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;<br/> У15 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;<br/> У16 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;<br/> У17 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;<br/> У18 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br/> У19 складывать салфетки разными способами;<br/> У20 соблюдать правил а сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;<br/> У21 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br/> У22 соблюдать личную гигиену</p> |  |
| <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p>   |  |
| <p>П1 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br/> П 2 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;<br/> П3 упаковки, хранения готовой продукции с учетом</p>  |  |

|   |  |
|---|--|
| <p>требований к безопасности;<br/>П4 контроля хранения и расхода продуктов.</p>   |  |
| <p><b>Знать:</b></p> <p>31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>32 основы рационального природопользования; основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>33 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>34 приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>35 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>36 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>37 очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>38 пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>39 способы замены использованной посуды и приборов;</p> <p>310 особенности взаимодействия общества и природы;</p> <p>311 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</p> <p>312 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;</p> <p>313 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>314 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>315 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</p> <p>316 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>317 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</p> <p>318 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>319 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>320 приемы складывания салфеток;</p> <p>321 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</p> <p>322 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;</p> <p>323 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>324 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> | <p>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 / ПК 2.7</p> |

|  |  |
|--|--|
| <p>325 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;<br/> 326 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;<br/> 327 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;<br/> 328 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;<br/> 329 сервировку столов, современные направления сервировки;<br/> 330 микробиологию основных пищевых продуктов;<br/> 331 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов</p>  |  |
| <p><b>Уметь:</b></p>   |  |
| <p>У1 оценивать воздействия на окружающую среду;<br/> У2 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;<br/> У3 подавать блюда и напитки разными способами;<br/> У4 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;<br/> У5 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;<br/> У6 заменять использованную посуду и приборы;<br/> У7 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности;<br/> У8 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br/> У9 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;<br/> У10 вести расчет с потребителями;<br/> У11 соблюдать правила ресторанного этикета;<br/> У12 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br/> У13 соблюдать нормы экологической безопасности;<br/> У14 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;<br/> У15 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;<br/> У16 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;<br/> У17 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;<br/> У18 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;<br/> У19 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;<br/> У20 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных складывать салфетки разными способами;<br/> соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения</p> |  |

|   |  |
|---|--|
| <p>ароматических веществ;<br/>У21 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать личную гигиену</p>  |  |
| <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p> <p>П1 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br/>П 2 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;<br/>П3 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;<br/>П4 контроля хранения и расхода продуктов.</p>   |  |
| <p><b>Знать:</b></p> <p>З1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>   |  |
| <p><b>Уметь:</b></p> <p>У1 решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;<br/>У2 составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;<br/>У3 осуществлять прием заказа на блюда и напитки; рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа; принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания;<br/>У4 оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;<br/>У5 использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных том числе авторских, брендовых, региональных;<br/>У6 состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;<br/>У7 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;<br/>У8 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;<br/>У9 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;<br/>У10 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> | <p>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 / ПК 2.8</p> |

|   |   |
|---|---|
| У11 программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции   |   |
| <b>Иметь практический опыт в:</b>   |   |
| П1 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>П2 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.  |   |
| <b>Знать:</b>   |   |
| 31 виды, типы и классы организаций общественного питания;<br>32 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;<br>33 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br>34 правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;<br>35 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;<br>36 схему микробиологического контроля;<br>37 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>38 общие требования к качеству сырья и продуктов;<br>39 требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;<br>310 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;<br>311 способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;<br>312 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;<br>313 генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;<br>314 методы контроля качества продуктов при хранении;<br>315 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;<br>316 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;<br>317 правила электробезопасности, пожарной безопасности;<br>318 фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;<br>319 возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); основные пищевые инфекции и | ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания /ПК 3.1 |

|   |  |
|---|--|
| <p>пищевые отравления;<br/>320 правила охраны труда в организациях питания;<br/>321 порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала).</p>  |  |
| <p><b>Уметь:</b></p>  |  |
| <p>У1 использовать лабораторное оборудование;<br/>У2 контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;<br/>У3 определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов;<br/>У4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br/>У5 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;<br/>У6 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; определять основные группы микроорганизмов;<br/>У7 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;<br/>У8 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;<br/>У9 выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;<br/>У10 выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;<br/>У11 подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;<br/>У12 проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;<br/>У13 использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;<br/>У14 оценивать эффективность использования оборудования;<br/>У15 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br/>У16 рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;<br/>У17 участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;<br/>У18 выявлять риски в области безопасности работ на</p> |  |

|  |   |
|--|---|
| <p>производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>У19 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У20 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>У21 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>У22 осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>У23 разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>У24 вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>У25 подготавливать посуду, приборы, стекло;</p> <p>У26 вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p>   |   |
| <p><b>Знать:</b></p> <p>31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>32 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p> <p>33 основы рационального природопользования;</p> <p>34 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>35 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>36 приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>37 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>38 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>39 классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;</p> <p>310 особенности взаимодействия общества и природы;</p> <p>311 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</p> <p>312 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</p> <p>313 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;</p> <p>314 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> | <p>ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / ПК 3.2</p> |

315 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

316 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;

317 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

318 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

319 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

320 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

321 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;

322 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

323 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

324 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

325 приемы складывания салфеток;

326 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

327 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории;

328 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;

329 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;

330 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

331 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

332 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;

333 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

334 сервировку столов, современные направления сервировки;

335 микробиологию основных пищевых продуктов;

336 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.



|  |  |
|--|--|
| <p><b>Уметь:</b></p> <p>У1 оценивать воздействия на окружающую среду;<br/> У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;<br/> У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами;<br/> У4 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;<br/> У5 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;<br/> У6 заменять использованную посуду и приборы;<br/> У7 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;<br/> У8 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности;<br/> У9 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;<br/> У10 вести расчет с потребителями;<br/> У11 соблюдать правила ресторанного этикета;<br/> У12 использовать лабораторную посуду и оборудование;<br/> У13 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br/> У14 соблюдать нормы экологической безопасности; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;<br/> У15 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;<br/> У16 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;<br/> У17 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;<br/> У18 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;<br/> У19 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;<br/> У20 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;<br/> У21 порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать личную гигиену.</p> |  |
| <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p> <p>П1 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br/> П2 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами,</p>   |  |

|   |  |
|---|--|
| <p>творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br/> ПЗ упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;<br/> П4 контроля хранения и расхода продуктов.</p>  |  |
| <p><b>Знать:</b></p>  | <p>ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания /ПК 3.3</p> |
| <p>31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;<br/> 32 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;<br/> 33 основы рационального природопользования;<br/> 34 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;<br/> 35 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;<br/> 36 приветствие и размещение гостей за столом;<br/> 37 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;<br/> 38 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;<br/> 39 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; очередность и технику подачи блюд и напитков;<br/> 310 пищевые вещества и их значение для организма человека;<br/> 311 способы замены использованной посуды и приборов;<br/> 312 классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;<br/> 313 особенности взаимодействия общества и природы; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;<br/> 314 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;<br/> 315 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;<br/> 316 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;<br/> 317 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br/> 318 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;<br/> 319 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;<br/> 320 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического</p> |  |

|  |  |
|--|--|
| <p>анализа; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>321 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</p> <p>322 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>323 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</p> <p>324 приемы складывания салфеток;</p> <p>325 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</p> <p>326 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории;</p> <p>327 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;</p> <p>328 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>329 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>330 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</p> <p>331 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>332 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>333 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; сервировку столов, современные направления сервировки; микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>334 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p> |  |
| <p><b>Уметь:</b></p>   |  |
| <p>У1 оценивать воздействия на окружающую среду;</p> <p>У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;</p> <p>У4 подавать блюда и напитки разными способами;</p> <p>У5 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>У6 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>У7 заменять использованную посуду и приборы; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</p>  |  |

|  |  |
|--|--|
| <p>У8 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности;</p> <p>У9 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>У10 вести расчет с потребителями;</p> <p>У11 соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <p>У12 использовать лабораторную посуду и оборудование;</p> <p>У13 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У14 соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>У15 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У16 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>У17 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</p> <p>У18 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У19 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;</p> <p>У20 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>У21 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>У22 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У23 складывать салфетки разными способами;</p> <p>У24 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; соблюдать личную гигиену</p> |  |
| <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p>   |  |
| <p>П1 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>П2 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; подбора в соответствии с технологическими требованиями оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>П3 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>П4 контроля хранения и расхода продуктов.</p>   |  |

|  |   |
|--|---|
| <p><b>Знать:</b></p> <p>31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>32 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p> <p>33 основы рационального природопользования;</p> <p>34 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>35 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>36 приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>37 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>38 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>39 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>310 очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>311 пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>312 способы замены использованной посуды и приборов;</p> <p>313 классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;</p> <p>314 особенности взаимодействия общества и природы;</p> <p>315 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</p> <p>316 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</p> <p>317 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>318 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>319 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</p> <p>320 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</p> <p>321 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</p> <p>322 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>323 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки</p> | <p>ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / ПК 3.4</p> |
|--|---|

|   |  |
|---|--|
| <p>посуды и приборов;<br/> 324 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br/> 325 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;<br/> 326 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;<br/> 327 приемы складывания салфеток;<br/> 328 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;<br/> 329 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории;<br/> 330 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;<br/> 331 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;<br/> 332 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;<br/> 333 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;<br/> 334 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;<br/> 335 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;<br/> 336 сервировку столов, современные направления сервировки;<br/> 337 микробиологию основных пищевых продуктов;<br/> 338 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p> |  |
| <p><b>Уметь:</b></p>  |  |
| <p>У1 оценивать воздействия на окружающую среду;<br/> У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;<br/> У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;<br/> У4 подавать блюда и напитки разными способами;<br/> У5 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;<br/> У6 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;<br/> У7 заменять использованную посуду и приборы;<br/> У8 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;<br/> У9 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности;<br/> У10 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;<br/> У11 вести расчет с потребителями;<br/> У12 соблюдать правила ресторанного этикета;<br/> У13 использовать лабораторную посуду и оборудование;<br/> У14 применять, комбинировать различные способы</p>   |  |

|  |  |
|--|--|
| <p>приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У15 соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>У16 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У17 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>У18 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</p> <p>У19 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>У20 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У21 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;</p> <p>У22 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>У23 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>У24 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У25 складывать салфетки разными способами;</p> <p>У26 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>У27 соблюдать личную гигиену</p> |  |
| <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p>   |  |
| <p>П1 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>П2 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>П3 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>П4 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>П5 контроля хранения и расхода продуктов.</p>  |  |
| <p><b>Знать:</b></p>   |  |
| <p>31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>32 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p>   | <p>ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p> |

|  |   |
|--|---|
| <p>33 основы рационального природопользования;</p> <p>34 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>35 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>36 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>37 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>38 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>39 очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>310 пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>311 способы замены использованной посуды и приборов;</p> <p>312 классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;</p> <p>313 особенности взаимодействия общества и природы;</p> <p>314 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</p> <p>315 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</p> <p>316 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;</p> <p>317 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>318 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>319 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</p> <p>320 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</p> <p>321 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</p> <p>322 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>323 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>324 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</p> | <p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания / ПК 3.5</p> |
|--|---|



|   |  |
|---|--|
| <p>325 приемы складывания салфеток;<br/> 326 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;<br/> 327 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории;<br/> 328 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;<br/> 329 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;<br/> 330 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;<br/> 331 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;<br/> 332 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;<br/> 333 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;<br/> 334 сервировку столов, современные направления сервировки;<br/> 335 микробиологию основных пищевых продуктов;<br/> 336 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов</p>   |  |
| <p><b>Уметь:</b></p>  |  |
| <p>У1 оценивать воздействия на окружающую среду;<br/> У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;<br/> У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;<br/> У4 подавать блюда и напитки разными способами;<br/> У5 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;<br/> У6 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;<br/> У7 заменять использованную посуду и приборы;<br/> У8 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;<br/> У9 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности;<br/> У10 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; вести расчет с потребителями;<br/> У11 соблюдать правила ресторанного этикета;<br/> У12 использовать лабораторную посуду и оборудование;<br/> У13 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br/> У14 соблюдать нормы экологической безопасности;<br/> У15 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;<br/> У16 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд,</p> |  |

|   |   |
|---|---|
| <p>кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;<br/> У17 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;<br/> У18 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;<br/> У19 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;<br/> У20 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;<br/> подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;<br/> У21 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br/> У22 складывать салфетки разными способами;<br/> У23 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; соблюдать личную гигиену</p> |   |
| <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p>  |   |
| <p>П1 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br/> П2 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;<br/> П3 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br/> П4 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;<br/> П5 контроля хранения и расхода продуктов.</p>   |   |
| <p><b>Знать:</b></p>  |   |
| <p>З1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;<br/> З2 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; основы рационального природопользования;<br/> З3 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;<br/> З4 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом;<br/> З5 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;<br/> З6 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;<br/> З7 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;<br/> З8 очередность и технику подачи блюд и напитков;</p>   | <p>ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / ПК 3.6</p> |

39 пищевые вещества и их значение для организма человека;  
310 способы замены использованной посуды и приборов;  
311 классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;  
312 особенности взаимодействия общества и природы;  
313 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;  
314 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;  
315 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;  
316 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;  
317 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  
318 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;  
319 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  
320 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  
321 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;  
322 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  
323 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;  
324 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;  
325 приемы складывания салфеток;  
326 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;  
327 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории;  
328 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;  
328 способы организации рабочих мест повара, кондитера,

|   |  |
|---|--|
| <p>пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>329 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>330 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</p> <p>331 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>332 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>333 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>334 сервировку столов, современные направления сервировки;</p> <p>335 микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>336 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов</p>  |  |
| <p><b>Уметь:</b></p>  |  |
| <p>У1 оценивать воздействия на окружающую среду;</p> <p>У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;</p> <p>У4 подавать блюда и напитки разными способами;</p> <p>У5 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>У6 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>У7 заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>У8 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</p> <p>У9 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности;</p> <p>У10 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>У11 вести расчет с потребителями;</p> <p>У12 соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <p>У13 использовать лабораторную посуду и оборудование;</p> <p>У14 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>У15 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У16 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессу приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>У17 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</p> <p>У18 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>У19 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости</p> |  |

|  |   |
|--|---|
| <p>основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;<br/> У20 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;<br/> У21 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;<br/> У22 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;<br/> У23 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br/> У24 складывать салфетки разными способами;<br/> У25 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br/> У26 соблюдать личную гигиену</p>   |   |
| <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p>   |   |
| <p>П1 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br/> П2 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;<br/> П3 подбора в соответствии с технологическими требованиями, качества безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br/> П4 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;<br/> П5 контроля хранения и расхода продуктов.</p>  |   |
| <p><b>Знать:</b></p>   |   |
| <p>31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;<br/> 32 основные математические методы решения прикладных задач;<br/> 33 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;<br/> 34 основные понятия и термины микробиологии;<br/> 35 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;<br/> 36 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;<br/> 37 способы подачи блюд; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; правила сочетаемости напитков и блюд;<br/> 38 суточную норму потребности человека в питательных веществах;<br/> 39 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; основные процессы обмена веществ в организме;</p> | <p>ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / ПК 3.7</p> |

310 роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности;

311 классификацию микроорганизмов;

312 классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;

313 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

314 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

315 нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

316 назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;

317 методики составления рационов питания;

318 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

319 базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;

320 морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

321 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;

322 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

323 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

324 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

325 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

326 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

327 состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; назначение и правила использования лабораторного оборудования и

|  |  |
|--|--|
| <p>аппаратуры;<br/> 328 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории;<br/> 329 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;<br/> 330 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;<br/> 331 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;<br/> 332 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;<br/> 333 программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции</p>   |  |
| <p><b>Уметь:</b></p>   |  |
| <p>У1 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;<br/> У2 решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;<br/> У3 составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;<br/> У4 осуществлять прием заказа на блюда и напитки; рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа; принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания;<br/> У5 оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;<br/> У6 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;<br/> У7 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br/> У8 использовать лабораторную посуду и оборудование; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;<br/> У9 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br/> У10 использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;<br/> У11 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;<br/> У12 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> |  |

|  |   |
|--|---|
| <p>У13 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;<br/> У14 осуществлять поиск необходимой информации;<br/> У15 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br/> У16 подготавливать посуду, приборы, стекло; рассчитывать энергетическую ценность блюд;<br/> У17 эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p>  |   |
| <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p>   |   |
| <p>П1 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br/> П2 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>   |   |
| <p><b>Знать:</b></p>   |   |
| <p>31 виды, типы и классы организаций общественного питания;<br/> 32 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;<br/> 33 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br/> правила личной гигиены работников организации питания;<br/> 34 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;<br/> 35 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля;<br/> 36 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; общие требования к качеству сырья и продуктов; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;<br/> 37 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;<br/> 38 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;<br/> 39 генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; методы контроля качества продуктов при хранении;<br/> 310 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;<br/> 311 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;<br/> 312 правила электробезопасности, пожарной безопасности;<br/> 313 фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние</p> | <p>ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания /ПК 4.1</p> |



|   |  |
|---|--|
| <p>на уровень безопасности труда;<br/> 314 возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);<br/> 315 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;<br/> правила охраны труда в организациях питания;<br/> 316 порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала).</p>   |  |
| <p><b>Уметь:</b></p>  |  |
| <p>У1 использовать лабораторное оборудование;<br/> У2 контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;<br/> У3 определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;<br/> У4 определять наличие запасов и расход продуктов;<br/> У5 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;<br/> У6 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;<br/> У7 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; определять основные группы микроорганизмов;<br/> У8 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;<br/> У9 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;<br/> У10 выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;<br/> У11 выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;<br/> У12 подготавливать к работе использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;<br/> У13 проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;<br/> организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br/> У14 оценивать эффективность использования оборудования; рассчитывать производственные мощности и эффективность</p> |  |

|   |   |
|---|---|
| <p>работы технологического оборудования; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>У15 выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>У16 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>У17 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>У18 осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>У19 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У20 разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>У21 вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>У22 подготавливать посуду, приборы, стекло;</p> <p>У23 вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p>                              |   |
| <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p>  |   |
| <p>П1 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>  |   |
| <p><b>Знать:</b></p>  |   |
| <p>31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>32 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p> <p>33 основы рационального природопользования;</p> <p>34 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>35 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>36 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>37 очередность и технику подачи блюд и напитков; пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>38 способы замены использованной посуды и приборов;</p> <p>39 классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-</p> | <p>ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания /ПК 4.2</p> |

восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;

310 особенности взаимодействия общества и природы;

311 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;

312 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;

313 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

314 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

315 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;

316 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

317 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

318 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;

319 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

320 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

321 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

322 приемы складывания салфеток; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;

323 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;

324 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

325 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

326 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков;

|  |  |
|--|--|
| <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;<br/> 327 сервировку столов, современные направления сервировки;<br/> 328 микробиологию основных пищевых продуктов;<br/> 329 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов</p>   |  |
| <p><b>Уметь:</b></p>   |  |
| <p>У1 оценивать воздействия на окружающую среду;<br/> применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;<br/> У2 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами;<br/> У3 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;<br/> У4 заменять использованную посуду и приборы;<br/> У5 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;<br/> У6 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности;<br/> У7 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br/> У8 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации и питания; вести расчет с потребителями;<br/> У9 соблюдать правила ресторанного этикета;<br/> У10 использовать лабораторную посуду и оборудование; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br/> У11 соблюдать нормы экологической безопасности; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;<br/> У12 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;<br/> У13 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;<br/> У14 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;<br/> У15 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;<br/> У16 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; складывать салфетки разными способами;</p> |  |

|   |   |
|---|---|
| <p>У17 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У18 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать личную гигиену.</p>   |   |
| <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p>  |   |
| <p>П1 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>П2 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>П3 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>П4 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>П5 контроля хранения и расхода продуктов.</p>   |   |
| <p><b>Знать:</b></p>  |   |
| <p>З1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>З2 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>З3 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков</p>   |   |
| <p><b>Уметь:</b></p>  |   |
| <p>У1 оценивать воздействия на окружающую среду; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>У2 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;</p> <p>У3 подавать блюда и напитки разными способами;</p> <p>У4 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>У5 заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>У6 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</p> <p>У7 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности;</p> <p>У8 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У9 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> | <p>ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания /ПК 4.3</p> |

У10 вести расчет с потребителями;  
У11 соблюдать правила ресторанного этикета;  
У12 использовать лабораторную посуду и оборудование;  
У13 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  
У14 соблюдать нормы экологической безопасности;  
У15 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;  
У16 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  
У17 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;  
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;  
У18 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;  
У19 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;  
У20 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;  
У21 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, и напитков;  
У22 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;  
У23 приемы складывания салфеток; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории;  
У24 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;  
У25 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;  
У26 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;  
У27 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;  
У28 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков;  
У29 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  
У30 сервировку столов, современные направления сервировки; микробиологию основных пищевых продуктов;  
У31 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов

**Иметь практический опыт в:**

|   |   |
|---|---|
| <p>П1 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>П2 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>П3 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>П4 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>П5 контроля хранения и расхода продуктов.</p>  |   |
| <p><b>Знать:</b></p> <p>З1 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих напитков;</p> <p>З2 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>З3 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих напитков.</p>  |   |
| <p><b>Уметь:</b></p>  |   |
| <p>У1 оценивать воздействия на окружающую среду;</p> <p>У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;</p> <p>У3 подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;</p> <p>У4 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>У5 заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>У6 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</p> <p>У7 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности;</p> <p>У8 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>У9 вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <p>У10 использовать лабораторную посуду и оборудование;</p> <p>У11 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>У12 соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>У13 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У14 обеспечивать выполнение санитарно-гигиенических</p> | <p>ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания /ПК 4.4</p> |

|  |  |
|--|--|
| <p>требований правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>У15 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</p> <p>У16 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У17 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; приемы складывания салфеток;</p> <p>У18 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории;</p> <p>У19 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;</p> <p>У20 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>У21 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>У22 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>У23 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>У24 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления; сервировку столов, современные направления сервировки; микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>У25 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов</p> |  |
| <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p>   |  |
| <p>П1 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПР2 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>П3 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>П4 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>П5 контроля хранения и расхода продуктов.</p>   |  |



|   |   |
|---|---|
| <p><b>Знать:</b></p> <p>31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>32 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p> <p>33 основы рационального природопользования;</p> <p>34 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>35 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>36 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>37 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>38 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>39 правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>310 очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>311 пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>312 способы замены использованной посуды и приборов;</p> <p>313 классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термодинамические уравнения; особенности взаимодействия общества и природы; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</p> <p>314 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;</p> <p>315 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>316 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>317 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</p> <p>318 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</p> <p>319 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</p> | <p>ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания /ПК 4.5</p> |
|---|---|

|   |  |
|---|--|
| <p>320 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>321 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>322 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>323 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>324 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; приемы складывания салфеток;</p> <p>325 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</p> <p>326 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;</p> <p>327 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>328 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>329 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</p> <p>330 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>331 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>332 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>333 сервировку столов, современные направления сервировки;</p> <p>334 микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>335 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов</p> |  |
| <p><b>Уметь:</b></p>  |  |
| <p>У1 оценивать воздействия на окружающую среду;</p> <p>У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами;</p> <p>У4 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>У5 изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;</p> <p>У6 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>У7 заменять использованную посуду.</p>  |  |
| <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p>  |  |

|  |   |
|--|---|
| <p>П1 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>П2 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>П3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>П4 контроля хранения и расхода продуктов.</p>  |   |
| <p><b>Знать:</b></p> <p>31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>32 основные математические методы решения прикладных задач;</p> <p>33 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p> <p>34 основные понятия и термины микробиологии; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</p> <p>35 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>36 способы подачи блюд; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>37 суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>38 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>39 основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>310 роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>311 классификацию микроорганизмов; классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;</p> <p>312 суточный расход энергии;</p> <p>313 информационное обеспечение услуг общественного питания; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>314 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> | <p>ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания /ПК 4.6</p> |

315 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;

316 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

317 нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;

318 методики составления рационов питания;

319 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

320 базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;

321 морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

322 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;

323 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

324 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

325 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

326 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

327 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

328 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

329 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

330 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

331 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории;

332 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;

333 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;

334 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;

|   |  |
|---|--|
| <p>335 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;<br/>336 программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции.</p>  |  |
| <p><b>Уметь:</b></p>  |  |
| <p>У1 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;<br/>У2 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br/>У3 решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;<br/>У4 составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;<br/>У5 осуществлять прием заказа на блюда и напитки;<br/>У6 рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа;<br/>У7 принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания;<br/>У8 оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;<br/>У9 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;<br/>У10 использовать лабораторную посуду и оборудование;<br/>У11 использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;<br/>У12 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br/>У13 использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;<br/>У14 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;<br/>У15 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;<br/>У16 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br/>У17 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;<br/>У18 осуществлять поиск необходимой информации; подготавливать посуду, приборы, стекло;<br/>У19 рассчитывать энергетическую ценность блюд; эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p> |  |
| <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p>  |  |

|  |  |
|--|--|
| <p>П1 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br/> П2 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>   |  |
| <p><b>Знать:</b></p> <p>31 виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;<br/> 32 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br/> 33 правила личной гигиены работников организации питания;<br/> 34 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;<br/> 35 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;<br/> 36 схему микробиологического контроля;<br/> 37 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br/> 38 общие требования к качеству сырья и продуктов; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;<br/> 39 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;<br/> 310 способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;<br/> 311 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;<br/> 312 генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;<br/> 313 методы контроля качества продуктов при хранении;<br/> 314 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;<br/> 315 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;<br/> 316 правила электробезопасности, пожарной безопасности;<br/> 317 фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;<br/> 318 возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);<br/> 319 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; правила охраны труда в организациях питания;<br/> 320 порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала).</p> | <p>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 /ПК 5.1</p> |

|  |  |
|--|--|
| <p><b>Уметь:</b></p> <p>У1 использовать лабораторное оборудование;</p> <p>У2 контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>У3 определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов;</p> <p>У4 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У5 контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>У6 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У7 определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>У8 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>У9 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</p> <p>У10 выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию, выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>У11 подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;</p> <p>У12 проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>У13 использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>У14 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>У15 оценивать эффективность использования оборудования; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;</p> <p>У16 участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>У17 выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>У18 проводить различными методами подготовку сырья,</p> |  |
|--|--|

|   |  |
|---|--|
| <p>продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>У19 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>У20 осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>У21 разъяснять подчиненным работника (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>У22 вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>У23 подготавливать посуду, приборы, стекло;</p> <p>У24 вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</p> <p>У24 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>У24 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ.</p>  |  |
| <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p>  |  |
| <p>П1 организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями регламентами.</p>  |  |
| <p><b>Знать:</b></p>  |  |
| <p>31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>32 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; основы рационального природопользования;</p> <p>33 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>34 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>35 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>36 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>37 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>38 очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>39 пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>310 способы замены использованной посуды и приборов;</p> <p>311 классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия</p> | <p>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 /ПК 5.2</p> |



под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термодинамические уравнения; особенности взаимодействия общества и природы;

312 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;

313 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;

314 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

315 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

316 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

317 актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

318 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

319 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

320 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

321 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;

322 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

323 приемы складывания салфеток;

324 рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории;

325 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

326 способы организации рабочих мест повара, кондитера,

|   |  |
|---|--|
| <p>пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</p> <p>327 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>328 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>329 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>330 сервировку столов, современные направления сервировки;</p> <p>331 микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>332 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов</p>   |  |
| <p><b>Уметь:</b></p> <p>У1 оценивать воздействия на окружающую среду;</p> <p>У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;</p> <p>У4 подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>У5 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>У6 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; У7 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>У8 вести расчет с потребителями;</p> <p>У9 соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <p>У10 использовать лабораторную посуду и оборудование;</p> <p>У11 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>У12 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У13 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</p> <p>У14 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>У15 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;</p> <p>У16 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>У17 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> |  |

|  |  |
|--|--|
| <p>У18 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>У19 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>У20 складывать салфетки разными способами;</p> <p>У21 соблюдать личную гигиену;</p> <p>У22 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;</p> <p>У23 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; обеспечивать</p> <p>У24 выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков</p> |  |
| <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p>   |  |
| <p>П1 разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>П2 контроля хранения и расхода продуктов;</p> <p>П3 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>П4 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовления, хранения фаршей, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>П5 подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>П6 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции.</p>   |  |
| <p><b>Знать:</b></p>   |  |
| <p>31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>32 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p> <p>33 основы рационального природопользования;</p> <p>34 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>35 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>36 приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>37 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>38 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p>  | <p>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 /ПК 5.3</p> |

39 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;

310 очередность и технику подачи блюд и напитков;

311 пищевые вещества и их значение для организма человека;

312 способы замены использованной посуды и приборов;

313 классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;

314 особенности взаимодействия общества и природы;

315 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;

316 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;

317 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;

318 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

319 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

320 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;

321 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

322 актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

323 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

324 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

325 правила выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;

326 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

327 приемы складывания салфеток;

328 рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

329 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

|  |  |
|--|--|
| <p>330 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории;</p> <p>331 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>332 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>333 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</p> <p>334 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>335 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>336 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; сервировку столов, современные направления сервировки;</p> <p>337 микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>338 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов</p>  |  |
| <p><b>Уметь:</b></p>   |  |
| <p>У1 оценивать воздействия на окружающую среду;</p> <p>У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>У3 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>У4 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;</p> <p>У5 подавать блюда и напитки разными способами;</p> <p>У6 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>У7 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>У8 заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>У9 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</p> <p>У10 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности;</p> <p>У11 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>У12 вести расчет с потребителями;</p> <p>У13 соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <p>У14 использовать лабораторную посуду и оборудование;</p> <p>У15 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>У16 соблюдать нормы экологической безопасности;</p> |  |

|   |  |
|---|--|
| <p>У17 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У18 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>У19 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</p> <p>У20 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>У21 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;</p> <p>У22 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>У23 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>У24 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>У25 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>У26 складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену;</p> <p>У27 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p> |  |
| <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p>  |  |
| <p>П1 разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>П2 контроля хранения и расхода продуктов;</p> <p>П3 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>П4 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>П5 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>П6 подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>П7 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции.</p>   |  |

|   |  |
|---|--|
| <p><b>Знать:</b></p> <p>31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>32 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p> <p>33 основы рационального природопользования;</p> <p>34 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>35 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>36 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>37 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>38 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>39 очередность и технику подачи блюд и напитков; пищевые вещества и их значение для организма человека; способы замены использованной посуды и приборов;</p> <p>310 классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;</p> <p>311 особенности взаимодействия общества и природы;</p> <p>312 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</p> <p>313 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</p> <p>314 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;</p> <p>315 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>316 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>317 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</p> <p>318 актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>319 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</p> <p>320 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов</p> | <p>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 /ПК 5.4</p> |
|---|--|

|  |  |
|--|--|
| <p>приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>321 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</p> <p>322 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</p> <p>323 приемы складывания салфеток;</p> <p>324 рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>325 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</p> <p>326 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории;</p> <p>327 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;</p> <p>328 правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</p> <p>329 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>330 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>331 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>332 сервировку столов, современные направления сервировки, микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>333 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов</p> |  |
| <p><b>Уметь:</b></p>   |  |
| <p>У1 оценивать воздействия на окружающую среду;</p> <p>У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;</p> <p>У3 подавать блюда и напитки разными способами;</p> <p>У4 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>У5 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>У6 заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>У7 использовать теоретические знания экологии в</p>  |  |



|   |  |
|---|--|
| <p>практической деятельности;</p> <p>У8 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>У9 соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <p>У10 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>У11 соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>У12 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У13 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>У14 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</p> <p>У15 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>У16 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;</p> <p>У17 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>У18 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>У19 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>У20 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>У21 складывать салфетки разными способами;</p> <p>У22 соблюдать личную гигиену;</p> <p>У23 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;</p> <p>У24 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</p> <p>У25 вести расчет с потребителями;</p> <p>У26 использовать лабораторную посуду и оборудование</p> |  |
| <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p>  |  |
| <p>П1 разработки ассортимента хлебулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контроля хранения и расхода продуктов;</p> <p>П2 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов приготовления</p>  |  |

|  |  |
|--|--|
| <p>различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>П3 приготовления, хранения фаршей начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>П4 подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>П5 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции.</p>  |  |
| <p><b>Знать:</b></p>   |  |
| <p>З1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>З2 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p> <p>З3 основы рационального природопользования;</p> <p>З4 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</p> <p>З5 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>З6 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>З7 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>З8 способы подачи блюд;</p> <p>З9 кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли;</p> <p>З10 пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>З11 правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>З12 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;</p> <p>З13 особенности взаимодействия общества и природы; информационное обеспечение услуг общественного питания; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;</p> <p>З14 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>З15 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>З16 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов</p> | <p>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 /ПК 5.5</p> |

|  |  |
|--|--|
| <p>технологического оборудования;</p> <p>317 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</p> <p>318 актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>319 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</p> <p>320 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>321 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</p> <p>322 рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>323 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</p> <p>324 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории;</p> <p>325 правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>326 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</p> <p>327 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;</p> <p>328 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>329 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>330 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов.</p> |  |
| <p><b>Уметь:</b></p>   |  |
| <p>У1 оценивать воздействия на окружающую среду;</p> <p>У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>У3 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>У4 осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</p> <p>У5 рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении</p>  |  |

|  |  |
|--|--|
| <p>заказа;</p> <p>У6 принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>У7 оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <p>У8 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</p> <p>У9 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности;</p> <p>У10 использовать лабораторную посуду и оборудование;</p> <p>У11 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>У12 соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>У13 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>У14 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</p> <p>У15 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>У16 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;</p> <p>У17 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>У18 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>У19 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>У20 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности; подготавливать посуду, приборы, стекло;</p> <p>У21 эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.</p> |  |
| <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p>   |  |
| <p>П1 разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контроля хранения и расхода продуктов;</p> <p>П2 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>П3 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных</p>   |  |

|   |  |
|---|--|
| <p>кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; П4 приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>П5 подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>П6 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции.</p>  |  |
| <p><b>Знать:</b></p>  |  |
| <p>31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>32 основные математические методы решения прикладных задач;</p> <p>33 основные понятия и термины микробиологии; приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>34 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>35 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>36 очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>37 суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>38 основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>39 способы замены использованной посуды и приборов;</p> <p>роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>310 классификацию микроорганизмов;</p> <p>311 классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;</p> <p>312 суточный расход энергии;</p> <p>313 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>314 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>315 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>316 назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания;</p> <p>317 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>318 морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</p> <p>319 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов</p> | <p>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 /ПК 5.6</p> |

технологического оборудования;

320 актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

321 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико- химического анализа;

322 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

323 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

324 правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;

325 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; приемы складывания салфеток;

326 рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

327 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории;

328 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;

329 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

330 правила разработки рецептур, составления заявок на продукты;

331 сервировку столов, современные направления сервировки;

332 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

333 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;

334 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;

свойства растворов и

335 коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

336 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;

337 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;

338 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов

|   |  |
|---|--|
| <p><b>Уметь:</b></p>  |  |
| <p>У1 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>У2 решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;</p> <p>У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;</p> <p>У4 подавать блюда и напитки разными способами;</p> <p>У5 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>У6 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>У7 заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>У8 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</p> <p>У9 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>У10 вести расчет с потребителями;</p> <p>У11 соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <p>У12 использовать лабораторную посуду и оборудование;</p> <p>У13 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>У14 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У15 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;</p> <p>У16 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>У17 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>У18 складывать салфетки разными способами;</p> <p>У19 соблюдать личную гигиену;</p> <p>У20 рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>У21 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов</p> |  |
| <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p>  |  |
| <p>П1 разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>П2 разработки, адаптации рецептов с учетом</p>   |  |

|  |  |
|--|--|
| <p>взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>   |  |
| <p><b>Знать:</b></p>   | <p>ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала /ПК 6.1</p> |
| <p>31 нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>32 основные положения Конституции Российской Федерации; основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>33 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</p> <p>34 программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>35 правила оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>36 процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; способы подачи блюд;</p> <p>37 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p> <p>38 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>39 кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли;</p> <p>310 правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>311 суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>312 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>313 классификацию микроорганизмов;</p> <p>314 информационное обеспечение услуг общественного питания;</p> <p>315 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>316 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;</p> <p>317 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>318 нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>319 назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>320 методики составления рационов питания; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;</p> <p>321 морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</p> <p>322 понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>323 современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</p> <p>324 законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</p> <p>325 классификацию организаций питания; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной</p> |  |



|  |  |
|--|--|
| <p>деятельности;<br/> 326 способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;<br/> 327 виды снабжения; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;<br/> 328 виды складских помещений и требования к ним;<br/> 329 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;<br/> 330 права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;<br/> 331 программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;<br/> 332 периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;<br/> 333 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания.<br/> 334 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания</p>   |  |
| <p><b>Уметь:</b></p>   |  |
| <p>У1 использовать необходимые нормативно-правовые документы;<br/> У2 контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;<br/> У3 составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;<br/> У4 осуществлять прием заказа на блюда и напитки;<br/> У5 рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа;<br/> У6 принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;<br/> У7 защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;<br/> У8 определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;<br/> У9 использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;<br/> У10 использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;<br/> У11 оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;<br/> У12 разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br/> У13 изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;<br/> У14 осуществлять поиск необходимой информации;<br/> У15 подготавливать посуду, приборы, стекло;<br/> У16 рассчитывать энергетическую ценность блюд;<br/> У17 эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p> |  |

|   |  |
|---|--|
| <b>Иметь практический опыт в:</b>   |  |
| <p>П1 разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>  |  |
| <b>Знать:</b>   |  |
| <p>31 взаимосвязь общения и деятельности;<br/> 32 основные математические методы решения прикладных задач; основные пищевые инфекции и пищевые отравления;<br/> 33 особенности социального и культурного контекста;<br/> 34 право социальной защиты граждан;<br/> 35 программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;<br/> 36 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;<br/> 37 методы контроля возможных хищений запасов на производстве;<br/> 38 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;<br/> 39 правила оценки состояния запасов на производстве;<br/> 310 процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;<br/> 311 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;<br/> 312 формы документов, порядок их заполнения;<br/> 313 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;<br/> 314 программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;<br/> 315 требования к реализации продукции общественного питания;<br/> 316 количественный и качественный состав персонала организации;<br/> 317 пищевые вещества и их значение для организма человека;<br/> 318 правила составления калькуляции стоимости;<br/> 319 показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;<br/> 320 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;<br/> 321 формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;<br/> 322 роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности;<br/> 323 основные перспективы развития отрасли;<br/> 324 права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;<br/> 325 роли и ролевые ожидания в общении;<br/> 326 современные тенденции в области организации питания</p> | <p>ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала /ПК 6.2</p> |

|  |  |
|--|--|
| <p>для различных категорий потребителей;<br/> 327 организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса;<br/> 328 виды социальных взаимодействий;<br/> 329 законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;<br/> 330 системы управления охраной труда в организации;<br/> 331 методики расчета производительности технологического оборудования;<br/> 332 механизмы взаимопонимания в общении;<br/> 333 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;<br/> 334 способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения;<br/> 335 правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;<br/> 336 принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;<br/> 337 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;<br/> 3X38 виды складских помещений и требования к ним;<br/> 3X39 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;<br/> 340 права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;<br/> 341 правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;<br/> 342 источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;<br/> 343 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;<br/> 344 периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;<br/> 345 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;<br/> 346 методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;<br/> 347 микробиологию основных пищевых продуктов;<br/> 348 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности.<br/> 349 нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей.</p> |  |
| <p><b>Уметь:</b></p>   |  |
| <p>У1 использовать необходимые нормативно-правовые документы;<br/> У2 применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;<br/> У3 рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;<br/> У4 решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;<br/> У5 оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p>  |  |

|  |  |
|--|--|
| <p>У6 рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>У7 вести утвержденную учетно-отчетную документацию; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</p> <p>У8 планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</p> <p>У9 разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;</p> <p>У10 обслуживать иностранных туристов;</p> <p>У11 выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</p> <p>У12 выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>У13 организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>У14 использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>У15 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>У16 оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>У17 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>У18 проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</p> <p>У19 разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>У20 планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p> <p>У21 составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>У22 вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</p> <p>У23 контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p> |  |
| <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p>   |  |
| <p>П1 осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p>   |  |
| <p><b>Знать:</b></p>   |  |
| <p>З1 нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p>  | <p>ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала /ЛК 6.3</p> |

32 основные математические методы решения прикладных задач;

33 основные положения Конституции Российской Федерации;

34 понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;

35 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

36 программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;

37 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;

38 методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

39 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

310 правила оценки состояния запасов на производстве;

311 правила первичного документооборота, учета и отчетности;

312 процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;

313 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

314 формы документов, порядок их заполнения;

315 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;

316 программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;

317 пищевые вещества и их значение для организма человека;

318 правила составления калькуляции стоимости;

319 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;

320 роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности;

321 принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;

322 понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;

323 сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;

324 налоговую систему РФ;

325 роли и ролевые ожидания в общении;

326 современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;

327 законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; методики расчета производительности технологического оборудования;

|  |  |
|--|--|
| <p>328 организационно-правовые формы юридических лиц;<br/> 329 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;<br/> 330 способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;<br/> 331 виды снабжения;<br/> 332 принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;<br/> 333 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;<br/> 334 цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;<br/> 335 виды складских помещений и требования к ним;<br/> особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;<br/> 336 права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;<br/> 337 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;<br/> 338 периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;<br/> 339 правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;<br/> 340 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; микробиологию основных пищевых продуктов;<br/> 341 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности</p>   |  |
| <p><b>Уметь:</b></p>   |  |
| <p>У1 использовать необходимые нормативно-правовые документы; решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;<br/> У2 составлять бизнес - план для организации ресторанного бизнеса; анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;<br/> У3 рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;<br/> У4 вести утвержденную учетно-отчетную документацию;<br/> У5 организовывать документооборот защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;<br/> У6 разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; обслуживать иностранных туристов;<br/> У7 анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;<br/> У8 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;<br/> У9 оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> |  |

|   |  |
|---|--|
| <p>У10 участвовать в выборе наиболее эффективной организационно- правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <p>У11 взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>У12 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>У13 рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов;</p> <p>У14 проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</p> <p>У15 рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды;</p> <p>У16 планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p> <p>У17 рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</p> <p>У18 составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>У19 контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;</p> <p>У20 применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия</p> |  |
| <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p>  |  |
| <p>П1 организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.</p>   |  |
| <p><b>Знать:</b></p>  |  |
| <p>31 нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>32 основные математические методы решения прикладных задач; основные положения Конституции Российской Федерации;</p> <p>33 виды экономических ресурсов (оборотные и вне оборотных активов, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p> <p>34 виды, формы и методы мотивации персонала;</p> <p>35 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>36 понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения</p>  | <p>ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала /ЛК 6.4</p> |

товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;

37 методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

38 методы контроля возможных хищений запасов;

39 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

310 понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;

311 источники снабжения сырьем, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;

312 товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально-ответственных лиц;

313 основные производственные показатели подразделения организации питания;

314 правила оценки состояния запасов на производстве;

315 правила первичного документооборота, учета и отчетности;

316 процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;

317 учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;

318 понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для ее экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента ее использования;

319 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

320 формы документов, порядок их заполнения;

321 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;

322 пищевые вещества и их значение для организма человека;

323 процедуры и правила инвентаризации запасов;

324 роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности;

325 состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;

326 механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;

327 понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;

328 сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; стили управления;



329 способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала;

330 понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

331 роли и ролевые ожидания в общении;

332 современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;

333 правила делового общения в коллективе; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;

334 понятие сегментации рынка; методы проведения маркетинговых исследований;

335 понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);

336 законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;

337 системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; методики расчета производительности технологического оборудования;

338 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

339 способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;

340 структуру организации питания;

341 виды снабжения;

342 обязанности работников в области охраны труда;

343 принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;

344 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

345 виды складских помещений и требования к ним; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

346 права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

347 этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;

348 источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;

349 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

350 периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

351 факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ);

352 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;

353 методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;

354 микробиологию основных пищевых продуктов;

355 функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы,

|  |  |
|--|--|
| <p>формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации</p>   |  |
| <p><b>Уметь:</b></p>   |  |
| <p>У1 использовать необходимые нормативно-правовые документы; решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;</p> <p>У2 оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <p>У3 составлять графики работы с учетом потребности организации питания; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>У4 пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись;</p> <p>У5 оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <p>У6 предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>У7 анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</p> <p>У8 вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>У9 калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса; управлять конфликтами и стрессами в организации; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>У10 грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</p> <p>У11 защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;</p> <p>У12 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; проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</p> <p>У13 прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</p> <p>У14 анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</p> <p>У15 разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> |  |

|   |  |
|---|--|
| <p>У16 проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</p> <p>У17 составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; обслуживать иностранных туристов;</p> <p>У18 анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;</p> <p>У19 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>У20 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>У21 проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>У22 вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p> <p>У23 контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;</p> <p>У24 планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала.</p> |  |
| <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p>  |  |
| <p>П1 организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню.</p>  |  |
| <p><b>Знать:</b></p>  |  |
| <p>З1 взаимосвязь общения и деятельности; нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>З2 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>З3 программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>З4 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>З5 способы и формы инструктирования персонала;</p> <p>З6 методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>З7 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>З8 правила оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>З9 процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p> <p>З10 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>З11 пищевые вещества и их значение для организма человека;</p>  | <p>ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала /ПК 6.5</p> |

|   |  |
|---|--|
| <p>312 функции языка как средства формирования и трансляции мысли;</p> <p>313 нормы русского литературного языка; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p> <p>314 специфику устной и письменной речи;</p> <p>315 методики расчета производительности технологического оборудования;</p> <p>316 правила продуцирования текстов различных деловых жанров;</p> <p>317 роль микроорганизмов в круговорот веществ в природе;</p> <p>317 способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>318 виды снабжения; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</p> <p>319 виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>320 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>321 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>322 периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>323 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>324 микробиологию основных пищевых продуктов</p>   |  |
| <p><b>Уметь:</b></p>  |  |
| <p>У1 применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;</p> <p>У2 оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <p>У3 обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>У4 управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>У5 анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности, целесообразности;</p> <p>У6 использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</p> <p>У7 разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>У8 составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; обслуживать иностранных туристов, устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи;</p> <p>У9 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>У10 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>У11 проводить вводный инструктаж подчиненных работников</p> |  |

|  |   |
|--|---|
| <p>(персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>У12 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>У13 проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</p> <p>У14 разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>У15 планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p> <p>У6 контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p>   |   |
| <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p>   |   |
| <p>П1 обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>   |   |
| <p><b>Знать:</b></p>   | <p>ПМ.07 Рабочая профессия: Повар /ПК 7.1</p> |
| <p>31 виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>32 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p> <p>33 правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>34 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>35 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля;</p> <p>36 классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; общие требования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>37 назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>38 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>39 свойства растворов и коллоидных систем</p> |   |

высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

310 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;

311 генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

312 методы контроля качества продуктов при хранении;

313 основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

314 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

315 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории;

316 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;

317 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов, правила электробезопасности, пожарной безопасности; основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

318 правила охраны труда в организациях питания

**Уметь:** У1 использовать лабораторное оборудование;

контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;

У2 определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов;

У3 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

У4 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;

У5 производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

У6 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;

У7 определять основные группы микроорганизмов;

У8 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

У9 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;

У10 выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к

|  |  |
|--|--|
| <p>обслуживанию;</p> <p>У11 выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать лабораторную посуду и оборудование;</p> <p>У12 подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;</p> <p>У13 проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>У14 оценивать эффективность использования оборудования;</p> <p>У15 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;</p> <p>У16 рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;</p> <p>У17 выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению, производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>У18 осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>У19 подготавливать посуду, приборы, стекло</p> |  |
| <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p>   |  |
| <p>П1 подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>П2 процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара;</p> <p>П3 уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p>П4 порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;</p> <p>П5 проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p>П6 упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;</p> <p>П7 подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий.</p>                                     |  |

|  |   |
|--|---|
| <b>Знать:</b>  |   |
| <p>31 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; основные пищевые инфекции и пище-вые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>32 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.</p> <p>33 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>33 пищевые вещества и их значение для организма человека; способы замены использованной посуды и приборов;</p> <p>классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, общие требования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>34 рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</p> <p>35 правила культуры обслуживания и этикета при взаимодействии с гостями;</p> <p>36 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;</p> <p>37 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продуктов;</p> <p>38 методы контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>39 правила накрытия столов скатертями, требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</p> <p>310 правила пользования сборниками рецептов;</p> <p>311 методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</p> <p>312 особенности патогенных микроорганизмов;</p> <p>313 пищевую ценность различных видов продуктов и сырья;</p> <p>314 пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>315 принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</p> <p>316 сервировку столов, современные направления сервировки</p> | <p>ПМ.07 Рабочая профессия: Повар /ПК 7.2</p> |
| <b>Уметь:</b>  |   |
| <p>У1 определять наличие запасов и расход продуктов;</p> <p>У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;</p> <p>У4 подавать блюда и напитки разными способами;</p> <p>У5 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>У6 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>У7 заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>У8 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации</p>  |   |



|  |  |
|--|--|
| <p>технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;<br/> У9 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;<br/> У10 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;<br/> У11 вести расчет с потребителями;<br/> У12 соблюдать правила ресторанного этикета;<br/> У13 готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;<br/> У14 использовать лабораторную посуду и оборудование;<br/> У15 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;<br/> У16 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;<br/> У17 соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;<br/> У18 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;<br/> У19 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;<br/> У20 отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;<br/> У21 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;<br/> У22 складывать салфетки разными способами;<br/> У23 аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;<br/> У24 соблюдать личную гигиену;<br/> У25 производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;<br/> У26 эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос</p> |  |
| <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p>   |  |
| <p>П1 приготовления блюд из яиц по заданию повара;<br/> П2 приготовления блюд из творога по заданию повара;<br/> приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;<br/> П3 приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;<br/> П4 приготовления горячих напитков по заданию повара;</p>   |  |

|   |  |
|---|--|
| <p>П5 приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;</p> <p>П6 приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;</p> <p>П7 приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара;</p> <p>П8 приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;</p> <p>П9 процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара;</p> <p>порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;</p> <p>П10 оказания помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;</p> <p>П11 упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара; приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;</p> <p>П12 приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара;</p> <p>П13 приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;</p> <p>П14 приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара</p> |  |
|---|--|

### 3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Контроль и оценка освоения преддипломной практики по темам (разделам)

Предметом оценки служат знания, умения и практический опыт, предусмотренные ФГОС СПО, направленные на формирование профессиональных компетенций.

Таблица 2.

| Элемент преддипломной практики   | Формы и методы контроля |   |                          |   |
|--|-------------------------|---|--------------------------|---|
|  | Текущий контроль        |   | Промежуточная аттестация |   |
|  | Форма контроля          | Проверяемые компетенции/<br>знания/умения/<br>практический опыт | Форма контроля           | Проверяемые компетенции/<br>знания/умения/<br>практический опыт |
| Тема 1.1 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  | Практическая работа     | ПК 1.1 У1-У13; 31-39. П1  | Зачетная работа          | ПК 1.1 У1-У13; 31-39. П1  |
| Тема 1.2 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента   |                         | ПК 1.2 У1-У3; 31-36. П1   |                          | ПК 1.2 У1-У3; 31-36. П1   |
| Тема 1.3 Организация 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 |                         | ПК 1.3 У1-У5; 31-35. П1   |                          | ПК 1.3 У1-У5; 31-35. П1   |
|  |                         | ПК 1.4 У1-У12; 31-26. П1  |                          | ПК 1.4 У1-У12; 31-26. П1  |
|  |                         | ПК 2.1 У1-У4; 31-34. П1   |                          | ПК 2.1 У1-У4; 31-34. П1   |
|  |                         | ПК 2.2 У1-У4; 31-37. П1   |                          | ПК 2.2 У1-У4; 31-37. П1   |
|  |                         | ПК 2.3 У1-У5; 31-36. П1   |                          | ПК 2.3 У1-У5; 31-36. П1   |
|  |                         | ПК 2.4 У1; 31. П1   |                          | ПК 2.4 У1; 31. П1   |
|  |                         | ПК 2.5 У1-У5; 31-34. П1   |                          | ПК 2.5 У1-У5; 31-34. П1   |
|  |                         | ПК 2.6 У1; 31. П1   |                          | ПК 2.6 У1; 31. П1   |
|  |                         | ПК 2.7 У1-У3; 31-32 П1  |                          | ПК 2.7 У1-У3; 31-32 П1  |
|  |                         | ПК 3.1 У1-У6; 31-36. П1   |                          | ПК 3.1 У1-У6; 31-36. П1   |
|  |                         | ПК 3.2 У1-У4; 31-34. П1   |                          | ПК 3.2 У1-У4; 31-34. П1   |
|  |                         | ПК 3.3 У1-У8; 31-36. П1   |                          | ПК 3.3 У1-У8; 31-36. П1   |
|  |                         | ПК 3.4 У1-У6; 31-38. П1   |                          | ПК 3.4 У1-У6; 31-38. П1   |

|   |  |   |  |   |
|---|--|---|--|---|
| <p>Тема 1.4<br/>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>  |  | <p>ПК 4.1 У1-У3; 31-37. П1<br/>ПК 4.2 У1-У3; 31-310 П1<br/>ПК 4.3 У1-У2; 31-35. П1-П3<br/>ПК 4.4 У1-У3; 31-39. П1<br/>ПК 4.5 У1-У2; 31-31. П1<br/>ПК 4.6 У1-У11; 31-32. П1<br/>ПК 5.1 У1-У24,31-320,П1<br/>ПК 5.2 У1-У24,31-332,П1-П6<br/>ПК 5.3 У1-У27,31-338,П1-П7<br/>ПК 5.4 У1-У26,31-333,П1-П5<br/>ПК 5.5 У1-У21,31-330,П1-П6<br/>ПК 5.6 У1-У21,31-338,П1-П2<br/>ПК 6.1 31, У1, П1- П 3<br/>ПК 6.2 32-37, У2-У5,П4-П 5<br/>ПК 6.3 38- 313, У6-У10,П6-П7<br/>ПК 6.4 31-39, У1- У4, П1<br/>ПК 6.5 310-316, У5-У7, П2</p> |  | <p>ПК 4.1 У1-У3; 31-37. П1<br/>ПК 4.2 У1-У3; 31-310 П1<br/>ПК 4.3 У1-У2; 31-35. П1-П3<br/>ПК 4.4 У1-У3; 31-39. П1<br/>ПК 4.5 У1-У2; 31-31. П1<br/>ПК 4.6 У1-У11; 31-32. П1<br/>ПК 5.1 У1-У24,31-320,П1<br/>ПК 5.2 У1-У24,31-332,П1-П6<br/>ПК 5.3 У1-У27,31-338,П1-П7<br/>ПК 5.4 У1-У26,31-333,П1-П5<br/>ПК 5.5 У1-У21,31-330,П1-П6<br/>ПК 5.6 У1-У21,31-338,П1-П2<br/>ПК 6.1 31, У1, П1- П 3<br/>ПК 6.2 32-37, У2-У5,П4-П 5<br/>ПК 6.3 38- 313, У6-У10,П6-П7<br/>ПК 6.4 31-39, У1- У4, П1<br/>ПК 6.5 310-316, У5-У7, П2</p> |
| <p>Тема 1.5<br/>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>       |  |   |  |   |
| <p>Тема 1.6.<br/>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</p> |  |   |  |   |

## 4. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

*Формируемая компетенция: ПК 1.1*

### Перечень заданий закрытого типа

**Задание №1.** В каком цехе производится обработка говядины?

- а) Кондитерский
- б) Мясной
- в) Птицегольевой
- г) Заготовочный

**Задание №2.** По каким признакам классифицируется тепловое оборудование?

- а) техническому назначению
- б) виду источников тепла
- в) принципу действия и способу обогрева
- г) все ответы верны.

**Задание №3.** Для чего применяется тепловое оборудование на предприятии?

- а) Применяется как для первичной обработки продукции
- б) Обработки технологических сред и продуктов, а также для поддержания температуры готовых изделий.
- в) Для хранения охлажденных и замороженных продуктов, а также для приготовления.

**Задание №4.** Продукты и товары, реализуемые предприятием общественного питания без кулинарной обработки, называют:

- 1) покупные товары
- 2) продукция собственного производства
- 3) продукция пищевой промышленности
- 4) полуфабрикаты

**Задание №5.** Продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но не доведенные до кулинарной готовности и непригодные к употреблению, называются:

- 1) полуфабрикаты
- 2) кулинарная продукция
- 3) кулинарные изделия
- 4) обработанное сырье

**Задание №6.** Укажите схему технологического процесса заготовочного предприятия:

- 1) приготовление готовой продукции из полуфабрикатов; реализация продукции
- 2) прием и обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; приготовление готовой продукции, ее реализация
- 3) прием сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; их реализация.
- 4) получение кулинарных изделий; организация потребления и реализация.

**Задание № 7.** Установите соответствие полуфабриката из котлетной массы рыбы - виду панировки:

|                |                             |
|----------------|-----------------------------|
| 1. Рулет       | а) мучная панировка         |
| 2. Тефтели     | б) полуфабрикат не панируют |
| 3. Фрикадельки | в) красная панировка        |

**Задание № 8.** Установите соответствие вида нарезки - кулинарному использованию овощей:

|                          |                                   |
|--------------------------|-----------------------------------|
| 1. Кружочки из моркови   | а) для шашлыков, жарки во фритюре |
| 2. Кольца репчатого лука | б) для рыбы по-русски             |
| 3. Кружочки из картофеля | в) для супа «крестьянского»       |

**Задание № 9.** Распределите в правильной последовательности технологический процесс обработки мяса на предприятии с полным циклом производства:

- 1) промывание;

- 2) обвалка и жиловка
- 3) приготовление п/ф
- 4) обсушивание;
- 5) дефростация;
- 6) деление на отруба

**Задание № 10.** Распределите в правильной последовательности этапы обработки картофеля:

1. Мытье
2. Очистка
3. Сортировка, калибровка
4. Промывание
5. Доочистка (удаление глазков)

#### **Перечень заданий открытого типа**

**Задание № 1.** Как называется оборудование для быстрой заморозки полуфабрикатов?

**Задание № 2.** Назовите цвет доски для обработки сырого мяса.

**Задание № 3.** Назовите оборудование, используемое в птицегольевом цехе для опаливания птицы.

**Задание № 4.** Какова минимальная высота производственных помещений на ПОП?

**Задание № 5.** Назовите срок, через который необходимо проводить повторный инструктаж.

**Задание № 6.** Какой выход во время пожара, ведет на путь эвакуации, в безопасную зону или непосредственно из здания наружу?

**Задание № 7.** Назовите вид инструктажа, проводимый с работниками при принятии их на работу?

**Задание № 8.** В каком цехе обрабатывают рыбу?

**Задание № 9.** \_\_\_\_\_ соседство необходимо учитывать при хранении продуктов в холодильном шкафу.

**Задание № 10.** МРО-50-200 – универсальная \_\_\_\_\_ машинка, предназначена для нарезки сырых овощей ломтиками, брусочками, соломкой, также для шинкования капусты.

#### **Формируемая компетенция: ПК 1.2**

#### **Перечень заданий закрытого типа**

**Задание №1.** Шинкование- это

- а) простая нарезка продуктов
- б) пассерование продуктов
- в) маринование продуктов
- г) бланширование продуктов

**Задание №2.** Какое вещество, содержащееся в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет:

- 1) крахмал
- 2) минеральные вещества
- 3) пигменты
- 4) аминокислота тирозин

**Задание №3.** Укажите, какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия питания

- а) 1-й и 2-й категории;
- б) жирная;
- в) обезжиренная;
- г) 1-й категории

**Задание №4.** Какой корнеплод содержит каротин?

- а) морковь;

- б) сельдерей;
- в) свекла;
- г) редька

**Задание № 5.** Какой овощной полуфабрикат не подвергают тепловой обработке перед фаршированием:

- 1) капуста (голубцы)
- 2) помидоры
- 3) болгарский перец
- 4) кабачки

**Задание № 6.** Рыбу с содержанием жира от 3% до 5% относят к категории:

- а) тощей;
- б) средней жирности;
- в) жирной;
- г) особо жирной

**Задание №7.**

Установите соответствие между видом полуфабриката и его показателями (цифра + буква):

| Наименование полуфабриката | Показатели полуфабриката  |
|----------------------------|---|
| 1.Тельное                  | а) овально-приплюснутая форма с одним заостренным концом, длина 10-11 см, ширина 5-6см, панируют в белой панировке. |
| 2.Котлеты                  | б) изделие в форме полумесяца, панируют в муке, смачивают в льезоне, панируют в сухарях.                            |
| 3.Зразы                    | в) маленькие шарикомассой 10г.непанируют.   |
| 4.Фрикадельки              | г) форма кирпичиков, панируют их в белой панировке или в муке.  |

**Задание №8.** Соотнесите полуфабрикаты согласно классификации:

| <i>а. Порционные</i> | <i>Полуфабрикаты из говядины</i>   | <i>б. Крупнокусковые</i> |
|----------------------|--|--------------------------|
|                      | 1. Ростбиф<br>2. Филе<br>3. Тушеноемясо<br>4. Лангет<br>5. Антрекот<br>6. Зразы отбивные<br>7. Шпигованноемясо<br>8. Говядина духовая<br>9. Ромштекс<br>10. Мясоотварное<br>11. Бифштекс |                          |

**Задание №9.** Определите верную последовательность выполнения механической кулинарной обработки рыбы:

Наименование операций №:

- а) потрошение
- б) приготовление полуфабрикатов
- в) промывание
- г) снятие чешуи
- д) удаление плавников
- е) удаление внутренностей и головы

**Задание №10.** Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса:

- а) обсушивание
- б) обмывание

- в) кулинарная разделка
- г) размораживание
- д) обвалка
- е) сортировка мяса
- ж) приготовление полуфабрикатов

#### **Перечень заданий открытого типа**

**Задание №1.** К какой категории относятся такие субпродукты как сердце, язык, печень, вымя говяжье, мозги?

**Задание №2.** Какая ткань мяса содержит больше всего коллагена?

**Задание №3.** Определите массу отходов при обработке 200 кг картофеля в январе месяце, если согласно таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» Сборника рецептур составляют 35 %. Запишите ответ.

**Задание №4.** Как называют жидкую смесь яиц, молока и воды или желтков и сливок (для белых соусов)?

**Задание №5.** К какой группе овощей относят патиссоны?

**Задание №6.** С какой целью срезы артишоков смазывают лимонным соком?

**Задание №7.** В какую группу овощей входит батат?

**Задание №8.** К какой категории относят рыбу с содержанием жира до 33%?

**Задание №9.** Панировка - это обваливание продукта в \_\_\_\_\_ или молотых сухарях.

**Задание №10.** Сульфитация – это \_\_\_\_\_ плодов, овощей и их полуфабрикатов с помощью сернистой кислоты, сернистого ангидрида.

#### **Формируемая компетенция: ПК 1.3**

#### **Перечень заданий закрытого типа**

**Задание №1.** Найдите группу сложных видов нарезки картофеля:

- а. Кубик, соломка
- б. Ломтик, кружочки
- в. Стружка, бочонки

**Задание №2.** Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения фарша куриного при температуре от 0 до 4 °С

- а) 48 часов
- б) 24 часа;
- в) 12 часов;
- г) 6 часов

**Задание №3.** Вид грибов, к которому относятся: лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди

- а) пластинчатые
- б) губчатые
- в) сумчатые
- г) трубчатые.

**Задание №4.** К каким отходам относятся шейки, гребешки, ножки, крылышки?

- а) к отходам от птицы
- б) к отходам от мяса КРС (крупного рогатого скота)
- в) к отходам от мяса свиней
- г) к отходам от мяса диких животных

**Задание № 5.** Как разделявают рыбу для котлетной массы?

- а) целиком;
- б) филе с кожей без костей;
- в) филе без кожи и костей.

**Задание №6.** С какой целью перед жареньем п/ф панируют?

- а) для уменьшения потерь сока и растворенных в нём пищевых веществ и образования румяной корочки;



- б) для предотвращения деформации п/ф при тепловой обработке;  
в) для сохранения выхода.

**Задание №7.** Установите соответствие между терминами и их определениями (цифра + буква)

|                       |   |
|-----------------------|---|
| 1.Масса брутто — это  | а) масса сырья продукты, прошедшие механическую кулинарную обработку                      |
| 2.Масса нетто — это   | б) продукты отличные от основной съедобной части по пищевым или техническим достоинствам; |
| 3.Масса отходов — это | в) масса сырья продукты, не прошедшие механическую кулинарную обработку.                  |

**Задание №8.** Установите соответствие вида рыбы с ее жирностью (цифра + буква):

| Вид жирности рыбы | Содержание жира  |
|-------------------|------------------|
| 1.Тошная          | а) от 8-20% жира |
| 2.Среднейжирности | б) до 3% жира    |
| 3.Жирная          | в) от 3 -8% жира |
| 4.Оченьжирная     | г) до 33% жира   |

**Задание №9.** Распределите в правильной последовательности технологический процесс обработки мяса на предприятии с полным циклом производства:

- 1) промывание;
- 2) обвалка и жиловка
- 3) приготовление п/ф
- 4) обсушивание;
- 5) дефростация;
- 6) деление на отруба

**Задание №10.** Установить последовательность данных операций при приготовлении рыбной котлетной массы:

- 1) разделить рыбу на чистое филе;
- 2) добавить соль, перец;
- 3) пшеничный хлеб без корок замочить в воде или молоке;
- 4) пропустить чистое филе через мясорубку;
- 5) массу перемешать;
- 6) измельченное филе и набухший хлеб пропустить через мясорубку;
- 7) выбивание массы.

#### Перечень заданий открытого типа

**Задание № 1.** Назовите цвет доски в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания для обработки сырой птицы.

**Задание № 2.** Назовите форму полуфабриката «Тельное из рыбы».

**Задание №3.** Способ заморозки и хранения продуктов питания при  $-30...-35\text{ }^{\circ}\text{C}$ , отличающийся от обычной заморозки обдувом холодным воздухом, за счет чего процесс ускоряется в 3—10 раз.

**Задание № 4.** Как называется суп, представляющий собой прозрачный отвар из свежей рыбы одного или нескольких видов, а также трёх овощей: картофеля, моркови и лука, с различными приправами?

**Задание № 5.** К какой категории относится рыба с содержанием жира до 3%?

**Задание № 6.** Каким способом кроме механического нарезают овощи?

**Задание №7.** Какой полуфабрикат нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части брусочками длиной 3-4 см, массой 10-15 г.

**Задание №8.** Напишите температуру в толще мышц мороженого мяса,  $^{\circ}\text{C}$ .

**Задание №9.** Люля -кебаб – продолговатая «котлета» из \_\_\_\_\_ мяса, обжаренная на шампуре.

**Задание № 10.** Ростбиф изготавливают из \_\_\_\_\_, толстого и тонкого краев.

**Формируемая компетенция: ПК 1.4**

**Перечень заданий закрытого типа**

**Задание №1.** Укажите сроки хранения крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.

- а) 36 часов;
- б) 48 часов;
- в) 24 часа;
- г) 72 часа.

**Задание №2.** Что не входит в состав натуральной рубленной массы?

- а) хлеб;
- б) перец;
- в) соль;
- г) вода.

**Задание №3.** Полуфабрикат люля-кебаб, готовят из...?

- а) свинины;
- б) птицы;
- в) баранины;
- г) говядины.

**Задание №4.** Какой группе мясных полуфабрикатов относится ростбиф?

- а) крупнокусковой;
- б) мелкокусковой;
- в) порционной.

**Задание № 5.** Шницель имеет форму:

- а) в виде кирпичика;
- б) в виде листика;
- в) кругло- приплюснутую;
- г) овальную.

**Задание №6.** Укажите сроки хранения мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.

- а) 36 часов;
- б) 24 часа;
- в) 28 часов;
- г) 72 часа.

**Задание №7.** Установите соответствие:

- |  |                               |
|--|-------------------------------|
| а) мелкокусковые п/ф;                  | 1) шницель, бифштекс;         |
| б) порционные п/ф;                     | 2) азу, рагу, плов;           |
| в) крупнокусковые п/ф;                 | 3) ростбиф, мясо шпигованное; |
| г) п/ф из натуральной рубленной массы. | 4) лангет, эскалоп.           |

**Задание №8.** Установите соответствие между группой овощей и их ассортиментом.

| группа овощей     | ассортимент овощей                   |
|-------------------|--------------------------------------|
| а) клубнеплоды    | 1) салат, шпинат, щавель, крапива    |
| б) корнеплоды     | 2) картофель, топинамбур, батат      |
| в) листовые овощи | 3) кабачки, баклажаны, перец, огурцы |
| г) плодовые овощи | 4) пастернак, сельдерей, хрен, редис |

**Задание №9.** Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки с/х птицы

1. промывание и приготовление полуфабрикатов
2. потрошение
3. размораживание
4. удаление головы, шеи, ножек
5. опаливание

**Задание №10.** Установите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

1. нарезка
2. сортировка
3. очистка

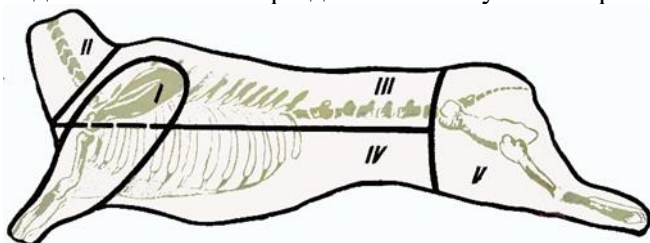
- 4. мытье
- 5. калибровка.

### Перечень заданий открытого типа

**Задание № 1.** Назовите комплекс свойств пищевых продуктов, обеспечивающих физиологические потребности человека в энергии и основных пищевых веществах.

**Задание № 2.** Назовите вид предприятия, работающий на п/ф высокой степени готовности и готовых охлажденных блюдах.

**Задание № 3.** Схема разделки какой туши изображена на рисунке?



**Задание № 4.** Как называется подробное описание способа приготовления определённого блюда или продукта?

**Задание № 5.** Назовите к какой форме нарезки относятся соломка, брусочки, ломтики, кубики, дольки, кружочки?

**Задание № 6.** Какое соотношение массы рыбы и жидкости при оттаивании в воде?

**Задание № 7.** Как называется количество готовой продукции (в кг, т.е. вес), которое получается из 100 кг муки и другого дополнительного сырья.

**Задание № 8.** Назовите уменьшение массы пищевых продуктов в процессе их приготовления, также при хранении и разморозке.

**Задание № 9.** Фуа-гра называют специальным образом приготовленная печень откормленного \_\_\_\_\_ или утки.

**Задание № 10.** Дополните предложение. Энергетическая ценность продуктов питания (калорийность) — расчетное количество \_\_\_\_\_ энергии (измеряемое в калориях или джоулях), которое вырабатывается организмом человека или животных при усвоении (катаболизме) съеденных продуктов.

**Формируемая компетенция: ПК 2.1.**

### Перечень заданий закрытого типа

**Задание № 1.** Что такое рабочее место?

А - часть производственной площади, где человек выполняет свои функции с использованием для этого необходимых ему инструментов.

Б - часто повышенная влажность и температура в рабочей зоне

В - полный комплекс технологических, санитарно-технических, организационных мероприятий для приведения микроклимата помещения в норму.

**Задание № 2.** Что такое нормируемые потери?

А - потери, произошедшие по вине работника (бой, лом, порча продуктов)

Б - потери, возникшие вследствие воровства

В - потери в пределах естественной убыли (усушка, выветривание, раструска, распыл, разлив).

**Задание № 3.** Назовите температуру подачи первых блюд

А - 70...75 °С

Б - 60...65 °С

В - 85...95 °С

**Задание № 4.** Сколько сменных исполнительных механизмов входит в комплект универсального привода УКМ-01?

А - три

Б - пять

В - два

**Задание № 5.** Требованиям какого документа должны соответствовать горячие блюда?

- А – конспект лекций
- Б – сайт интернета
- В – технологическая карта
- Г – учебник по технологии продукции

**Задание № 6.** Назовите документ, являющийся производственной программой горячего цеха:

- А – наряд-заказ
- Б – меню
- В – акт на разделку мяса
- Г – план-меню

**Задание № 7.** Установите соответствие между видом супа и группой супов

|                      |                        |
|----------------------|------------------------|
| А - Супы заправочные | 1. суп-пюре из бобовых |
| Б - Супы прозрачные  | 2.бульон с яйцом       |
| В - Супы холодные    | 3.рассольник           |
| Г – Супы-пюре        | 4.окрошка              |

**Задание № 8.** Установите соответствие между видом супа и его характеристикой

|                    |  |
|--------------------|--|
| А) Суп-пюре        | 1) в состав приготовления обязательно входит свекла  |
| Б) Щи              | 2) обязательной составной частью являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые корни.  |
| В) Рассольник      | 3) является старинным русским национальным блюдом  |
| Г) Солянка         | 4) эти супы обладают высокой пищевой ценностью, легко усваиваются организмом, широко применяются в лечебном и детском питании.               |
| Д) Борщ            | 5) главным образом призваны для возбуждения аппетита, так как содержат большое количество экстрактивных веществ и калорийность их не велика. |
| Е) Прозрачные супы | 6) приготавливают из белокочанной свежей и квашенной капусты, савойской капусты, щавеля, шпината, иногда молодой крапивы.                    |

**Задание № 9.** В какой последовательности производят приготовление мясо- костного бульона:

- А. Доводят до кипения;
- Б. Мясо с костями заливают холодной водой;
- В. Ополаскивание мяса и костей;
- Г. Варят при слабом кипении при закрытой крышке;
- Д. Снимают пену

**Задание № 10.** В какой последовательности необходимо собирать мясорубку:

- А. Произвести пробный запуск
- Б. Установить на место рабочую камеру мясорубки
- В. Поместить мясо в трубу мясорубки
- Г. При помощи фиксатора закрепить ее в надежном положении
- Д. Вставить шнек, нож и решетку, закрутите гайку мясорубки

#### Перечень заданий открытого типа

**Задание № 1.** Что учитывают при организации рабочего места?

**Задание № 2.** По какому принципу располагаются рабочие места в цехе?

**Задание № 3.** Какая максимально допустимая температура воздуха в горячем цехе допускается по требованиям научной организации труда?

**Задание № 4.** Каково назначение горячего цеха?

**Задание № 5.** Каким оборудованием оснащают рабочее место повара в горячем цехе?

**Задание № 6.** Что обязательно необходимо выполнить после окончания работы?

**Задание № 7.** Какими могут быть по оснащению и организации рабочие места?

**Задание № 8.** Каковы основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции?

**Задание № 9.** Дополните предложение. Основой красных соусов является...

**Задание № 10.** Дополните предложение. Бракераж кулинарной продукции на предприятиях

общественного питания проводят по показателям...

**Формируемая компетенция: ПК 2.2.**

**Перечень заданий закрытого типа**

**Задание №1. Бульон – это:**

- А – отвар, полученный при варке овощей, круп;
- Б – отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы;
- В – фруктово-ягодный отвар
- Г – травяной отвар

**Задание № 2. На каком этапе при приготовлении бульонов добавляют соль:**

- А - вообще не солят;
- Б - в начале варки;
- В - в конце варки.

**Задание № 3. Температура подачи горячих супов:**

- А – 50-60°C;
- Б – 60-65°C;
- В - не ниже 75°C.

**Задание № 4. Мясные продукты кладут в тарелку при отпуске супа:**

- А - охлажденные;
- Б - комнатной температуры;
- В - прогретые в подсоленном бульоне.

**Задание № 5. При какой температуре отпускают холодные супы?**

- А - 8...10°C;
- Б - 10...14°C;
- В - 15...20°C.

**Задание № 6. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?**

- А - протирают;
- Б - сильно разваривают;
- В - припускают мелко нарезанными.

**Задание № 7. Установите соответствие между видом бульона и временем его варки:**

| Вид бульона            | Время варки           |
|------------------------|-----------------------|
| А. Овощной бульон      | 1. 2,0 – 4,0 часа     |
| Б. Рыбный бульон       | 2. 1.0 – 1,5 часа     |
| В. Бульон из птицы     | 3. 1.5 – 2,0 часа     |
| Г. Мясной бульон       | 4. 30 – 40 мин.       |
| Д. Мясо-костный бульон | 5. от 4 часов и более |
| Е. Костный бульон      | 6. 0.5 – 1,0 часа     |

**Задание № 8. Установите соответствие между видом супа и способом подачи:**

| Вид супа       | Способ подачи                 |
|----------------|-------------------------------|
| А. «Борщок»    | 1. Горшочек                   |
| Б. Суп-поти    | 2. Порционная миска           |
| В. Сладкий суп | 3. Бульонная чашка            |
| Г. Суп-пюре    | 4. Глубокая десертная тарелка |

**Задание № 9. Установите правильную последовательность операций по приготовлению биск-супа из креветок:**

- А. Добавить специи
- Б. Процедить бульон
- В. Очистить креветки
- Г. Приготовление бульона
- Д. Обжарить панцири, головы, овощи на сливочном масле

- Е. Тушить до готовности
- Ж. Все измельчить в блендере
- З. Заправить сливками

**Задание № 10.** Установите правильную последовательность операций при приготовлении мясо-костного бульона:

- А. Снимают пену
- Б. Мясо с костями заливают холодной водой
- В. Доводят содержимое котла до кипения
- Г. Варят при слабом кипении при закрытой крышке
- Д. Мясо и кости ополаскивают чистой водой
- Е. Вводят корни, лук, специи

#### **Перечень заданий открытого типа**

**Задание № 1.** Что входит в ассортимент горячей кулинарной продукции сложного ассортимента?

**Задание № 2.** В зависимости от каких факторов устанавливается ассортимент горячей кулинарной продукции в предприятии общественного питания?

**Задание № 3.** Какие международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции приняты в ресторанном бизнесе?

**Задание № 4.** Какие способы термической обработки продуктов применяют на предприятиях питания?

**Задание № 5.** Какие жидкие основы используют для приготовления супов?

**Задание № 6.** В чем особенность приготовления заправочных супов?

**Задание № 7.** В чем заключается особенность приготовления супов-пюре?

**Задание № 8.** Какое оборудование необходимо для организации рабочего места в горячем цехе?

**Задание № 9.** Дополните предложение. Основными принципами приготовления горячей кулинарной продукции являются ...

**Задание № 10.** Дополните предложение. Супы классифицируют ...

**Формируемая компетенция: ПК 2.3.**

#### **Перечень заданий закрытого типа**

**Задание № 1.** Укажите к какому блюду подают соус «польский»:

- А) к жареной рыбе
- Б) к отварной рыбе
- В) к запеченным овощам;
- Г) тефтелям

**Задание № 2.** Форма нарезки овощей для приготовления соуса «Маринад овощной с томатом»:

- А) кубиками;
- Б) дольками;
- В) соломкой;
- Г) кружочками.

**Задание № 3.** К какой группе соусов относится соус майонез?

- А) на сливочном масле;
- Б) на муке;
- В) на уксусе;
- Г) на растительном масле

**Задание № 4.** Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:

- А) 65-70° С;
- Б) 75-80° С;
- В) 80-82° С;
- Г) 40-45° С.

**Задание № 5.** Производным какого соуса является соус томатный?

- А) белого;

- Б) красного;
- В) молочного;
- Г) лукового.

**Задание № 6.** Каким бульоном разводят жирную мучную пассеровку?

- А) холодным;
- Б) горячим;
- В) концентрированным

**Задание № 7.** Соотнесите понятия:

| Группы соусов            | Назначение соуса  |
|--------------------------|---|
| А. Жидкие соусы          | 1. для заправки овощных блюд, запекания овощей, мяса, рыбы                                      |
| Б. Соусы средней густоты | 2. добавляют в некоторые блюда для связывания и используют для фаршировки котлет из птицы, мяса |
| В. Густые соусы          | 3. ими поливают готовые блюда из круп, овощей, в них тушат                                      |

**Задание № 8.** Соотнесите понятия:

| Дефекты соусов                         | Причины возникновения дефектов                |
|--|---|
| А. Запах и вкус подгорелой муки        | 1. слабый бульон                              |
| Б. Водянистый вкус и слабый запах мяса | 2. мучную пассировку развели горячим бульоном |
| В. Запах и вкус сырого томата          | 3 муку перепассировали                        |
| Г. Наличие комков заварившейся муки    | 4. томат плохо спассировали                   |

**Задание № 9.** Укажите последовательность приготовления соуса белого основного на мясном бульоне:

- А) пассированные белые коренья и лук репчатый;
- Б) горячий мясной бульон;
- В) соль, лимонная кислота;
- Г) горячая белая мучная пассировка, разведенная бульоном;
- Д) варка 30 минут
- Е) доведение до кипения;
- К) заправка сливочным маслом;
- Л) процеживание

**Задание № 10.** Укажите последовательность приготовления соуса «Тартар»:

- А) Зелень нужно вымыть, высушить и мелко нарезать. Вместо укропа можно использовать петрушку - вкус от этого будет немного меняться. А можно использовать и оба вида зелени.
- Б) Перед употреблением дать настояться несколько минут.
- В) Добавить майонез и всё перемешать. Солить не нужно, так как огурчики дают достаточное количество соли.
- Г) Огурцы достать из рассола и нарезать мелкими кубиками или можно натереть на крупной терке.
- Д) Чеснок очистить и подавить в чесночнице.

#### Перечень заданий открытого типа

**Задание № 1.** Какие показатели продуктов изменяются при термической обработке?

**Задание № 2.** Назовите способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции

**Задание № 3.** На основе каких принципов осуществляется выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции?

**Задание № 4.** С помощью чего производится органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции?

**Задание № 5.** На какие группы делятся горячие соусы сложного приготовления?

**Задание № 6.** Как классифицируются соусы по консистенции?

**Задание № 7.** Какова температура подачи горячих соусов?

**Задание № 8.** На какой основе готовят преимущественно азиатские соусы?

**Задание № 9.** Дополните предложение: в состав соусов «Цезарь», «Тартар», «Blue cheese» входит ...

**Задание 10.** Дополните предложение: при приготовлении красного и коричневого соусов...

**Формируемая компетенция: ПК 2.4.**

**Перечень заданий закрытого типа**

**Задание № 1.** К сложным формам нарезки относятся

- А) соломка, брусочки
- Б) бочонки, чесночки, спирали
- В) орешки, кубики, шарики, дольки

**Задание № 2.** Для фарширования используют

- А) кабачки, перец, баклажаны, помидоры
- Б) капусту, морковь, баклажаны, картофель
- В) кабачки, капуста, свекла, помидоры

**Задание № 3.** Жаренье во фритюре - это

- А) жаренье продукта с небольшим количеством жидкости в жарочном шкафу при  $t=150-270^{\circ}\text{C}$
- Б) жаренье в большом количестве жира при  $t=160-180^{\circ}\text{C}$
- В) жаренье без жира

**Задание № 4.** Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины?

- А) картофельная масса слишком влажная;
- Б) картофельная масса плотная;
- В) не сделали проколы

**Задание № 5.** Какие овощи перед фаршированием бланшируют?

- А) картофель, помидоры, огурцы.
- Б) перец, кабачки, огурцы;
- В) перец, кабачки, капуста для голубцов

**Задание № 6.** При варке бобовые увеличиваются в массе:

- А) более чем в 2 раза
- Б) в 5 раз
- В) не увеличиваются

**Задание № 7.** Установите соответствие:

| Блюдо                                    | Требования к качеству   |
|--|---|
| А. Морковь, припущенная в молочном соусе | 1) Клубни однородные по величине; целые, хорошо очищены; не допускается потемнений; без глазков; в меру посоленные.   |
| Б. Рагу овощное                          | 2) Кубики правильной формы и одинакового размера. Не допускается запаха подгорелого молока, консистенция мягкая.      |
| В. Картофель отварной                    | 3) Овощи, нарезанные одинаковой формы; консистенция мягкая, сочная. Не допускается запах пригорелых и пареных овощей. |
| Г. Запеканка картофельная                | 4) Поверхность ровная, без трещин; консистенция нежная, не тягучая; без подгорелых мест.                              |
| Д. Котлеты морковные                     | 5) Однородная румяная корочка; консистенция нежная, без кусочков овощей. Легкие вкрапления творога                    |

**Задание № 8.** Соотнесите понятия:

|                           |   |
|---------------------------|---|
| А) калибровка поверхности | 1.Нанесение продольных насечек на поверхности |
| Б) сортировка             | 3.разделение сырья по качеству                |
| В) карбование             | 2.разделение сырья по размерам                |

**Задание № 9.** Установите последовательность операций при приготовлении вареников с творогом:

- 1) формовка вареников;
- 2) приготовление теста;
- 3) варка;
- 4) подготовка фарша.



**Задание № 10.** Установите последовательность операций по подготовке белокочанной капусты для фарширования:

1. Охлаждение
2. Удаление кочерыжки
3. Очистка от верхних листьев
4. Мытье
5. Подсоленная вода 15-20 минут
6. Варка до полуготовности
7. Разделка на листья
8. Формование голубцов

#### **Перечень заданий открытого типа**

**Задание № 1.** Какие виды горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий вы можете назвать?

**Задание № 2.** В чем особенность способа подачи пищи по типу «шведский стол»?

**Задание № 3.** В чем состоит пищевая ценность и калорийность овощей?

**Задание № 4.** Какие операции входят в подготовку грибов?

**Задание № 5.** В чем заключается пищевая ценность кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий?

**Задание № 6.** Как подготавливают бобовые перед приготовлением блюд?

**Задание № 7.** Что представляет собой паста фетучини?

**Задание № 8.** Какой стиль обслуживания посетителей ресторанов наиболее распространен в настоящее время?

**Задание № 9.** Дополните ответ: виды и формы обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания...

**Задание № 10.** Дополните ответ. В горячем цехе используется оборудование...

#### **Формируемая компетенция: ПК 2.5.**

#### **Перечень заданий закрытого типа**

**Задание № 1.** Горячие цехи организуются на предприятиях общественного питания:

- А) заготовочных
- Б) доготовочных
- В) с полным циклом производства
- Г) другое

**Задание № 2.** Блюда горячего цеха должны соответствовать требованиям:

- А) государственных стандартов
- Б) приказу учреждения
- В) калькуляционных карточек
- Г) другое

**Задание № 3.** Срок хранения сырников, блинчиков с творогом:

- А) 1 час;
- Б) 15 мин;
- В) 30 мин;
- Г) 2 часа.

**Задание № 4.** Пудинг – это ...

- А) жареное блюдо;
- Б) запеченное блюдо;
- В) отварное.
- Г) тушенное

**Задание № 5.** К мучным блюдам относят

- А) лапшу домашнюю
- Б) пельмени
- В) профитроли
- Г) чебуреки

**Задание № 6.** Для чего следует производить обминку дрожжевого теста?

- А) для удаления избытка углекислого газа;
- Б) для прекращения брожения;
- В) для удаления этилового спирта.

**Задание № 7.** Соотнесите данные ассортимента блюд из творога

| Способ тепловой обработки | Творожные блюда    |
|---------------------------|--------------------|
| 1. Отварные               | А-Пудинги          |
| 2. Жареные                | В-Сырники          |
| 3. Запеченные             | Д-Вареники ленивые |
| 4. Паровые                | Е-Пудинг на пару   |

**Задание № 8.** Соотнесите данные времени варки блюд из яиц

| Яичное блюдо        | Время варки    |
|---------------------|----------------|
| 1. Яйцо всмятку     | А. 2,5-3 мин   |
| 2. Яйцо «в мешочек» | Б. 8 – 10 мин  |
| 3. Яйцо вкрутую     | В- 3 – 4,5 мин |

**Задание № 9.** Установить последовательность операций при приготовлении дрожжевого опарного теста:

- А) брожение теста;
- Б) брожение опары;
- В) замес теста;
- Г) приготовление опары.

**Задание № 10.** Укажите правильную последовательность обработки яиц годных к употреблению:

- А) промываем в проточной воде;
- Б) замачиваем на 10-15 мин.;
- В) обрабатываем раствором хлорамина;
- Г) промываем в теплой воде с добавлением кальцинированной соды.

#### Перечень заданий открытого типа

**Задание № 1.** Что можно использовать в качестве основы для приготовления блюд из яиц?

**Задание № 2.** Что образуется при брожении дрожжевого теста?

**Задание № 3.** Как называется замороженная яичная масса с такой же влажностью, как свежее яйцо?

**Задание № 4.** С какими соусами подают сырники?

**Задание № 5.** Как подготавливают противень для запеканки из творога?

**Задание № 6.** Применяют ли опарный способ приготовления теста из пшеничной и ржаной муки?

**Задание № 7.** На основе каких каш готовят запеканки и пудинги из творога?

**Задание № 8.** Какой срок реализации запеканки из творога?

**Задание № 9.** Дополните ответ. Для омлета используют ...

**Задание № 10.** Дополните ответ. В горячем цеху для удобства организации приготовления горячих блюд секционное модулированное оборудование устанавливают ...

**Формируемая компетенция: ПК 2.6.**

#### Перечень заданий закрытого типа

**Задание № 1.** В каком цехе готовят горячие рыбные блюда:

- А) рыбном
- Б) суповом
- В) овощном

Г) горячем

**Задание № 2.** Для приготовления блюда «Рыба, запечённая с картофелем по-русски»картофель используют:

- А) в сыром виде
- Б) в отварном виде
- В) в жареном виде
- Г) в припущенном виде

**Задание № 3.** Как определяют готовность отварной рыбы?

- А) по внешнему виду,
- Б) пробуя на вкус,
- В) проколом поварской иглой.

**Задание № 4.** Припущенную рыбу хранят:

- А) не более 30 минут
- Б) не более 2 часов
- В) не более 45 минут
- Г) не более 3 часов

**Задание № 5.** Выберите, с какими соусами подают рыбу, жаренную во фритюре:

- А) молочный, сметанный, майонез
- Б) грибной, польский, томатный
- В) красный основной, белый основной, майонез с корнишонами
- Г) томатный, майонез, майонез с корнишонами

**Задание № 6.** Что добавляют в бульон для улучшения вкуса и аромата припускаемой рыбы?

- А) отвар от шампиньонов
- Б) сахар
- В) горчица
- В) маринад

**Задание № 7.** Составьте верное соответствие между названием приёма тепловой обработки рыбы и его технологией.

| Вид тепловой обработки | Технология   |
|------------------------|--|
| А. Припускание         | 1) рыбу укладывают в посуду и заливают водой из расчета: на 1 кг рыбы 2 л воды         |
| Б. Варка               | 2) рыбу укладывают в посуду и заливают водой из расчета: на 1 кг рыбы 1,5 стакана воды |
| В. Варка на пару       | 3) рыбу укладывают на решетку, под которой находится кипящая вода                      |

**Задание № 8.** Составьте верное соответствие между названием приёма тепловой обработки рыбы и его технологией.

| Вид тепловой обработки               | Технология  |
|--------------------------------------|---|
| А. Жарка во фритюре                  | 1) рыбу панируют в муке и жарят до образования корочки                                    |
| Б. Жарка в небольшом количестве жира | 2) рыбу панируют и жарят в большом количестве масла                                       |
| В. Запекание                         | 3) рыбу укладывают на противень, заливают соусом и доводят до готовности в жарочном шкафу |

**Задание №9.** Установить последовательность данных операций:

- А) разделать рыбу на чистое филе;
- Б) добавить соль, перец;
- В) замочить хлеб в молоке;
- Г) пропустить чистое филе через мясорубку;
- Д) массу перемешать;

Е) измельченное филе и набухший хлеб пропустить через мясорубку;

Ж) выбить массу

**Задание № 10.** Установить последовательность обработки чешуйчатой рыбы с костным скелетом:

А) очистка чешуи;

Б) промывание;

В) обсушивание;

Г) из головы удаляют жабры и глаза;

Д) потрошение;

Е) удаление плавников

#### **Перечень заданий открытого типа**

**Задание 1.** При наличии каких признаков рыбу нельзя употреблять в пищу?

**Задание 2.** По какому показателю рыба считается лучше, чем мясо домашних животных?

**Задание 3.** Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

**Задание 4.** Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?

**Задание 5.** Какая рыба является наиболее ценным продуктом питания?

**Задание 6.** С какой целью в котлетную рыбную массу добавляют хлеб?

**Задание 7.** У каких рыб кожу снимают «чулком»?

**Задание 8.** С какой целью перед запеканием рулет сверху прокалывают в 2-3 местах?

**Задание 9.** Дополните ответ Семга, форель и севрюга относятся к группе ...

**Задание 10.** Дополните ответ. Смесь сырых яиц с молоком или водой называют ...

#### **Формируемая компетенция: ПК 2.7.**

#### **Перечень заданий закрытого типа**

**Задание 1.** Какие полуфабрикаты нарезают из толстого и тонкого края?

А) Бифштекс, ромштекс, антрекот

Б) Филе, ромштекс

В) Поджарка, ромштекс, антрекот, бефстроганов

**Задание 2.** Мясные полуфабрикаты – это...

А) Куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению)

Б) Мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий

В) Разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса

Г) Процесс обработки продуктов

**Задание 3.** Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляет ...

А) 12 ч

Б) 24 ч

В) 72 часа

Г) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе 12 ч.

**Задание 4.** Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным?

А) жарка, варка, тушение;

Б) запекание, припускание, бланширование;

В) тушение, запекание, брезирование;

Г) запекание, жарка, пассерование.

**Задание 5.** Выберите способ тепловой обработки для блюда «Антрекот»:

А) варка;

Б) жарка во фритюре;

В) жарка основным способом;

Г) тушение.

**Задание 6.** Выберите гарниры к блюду «Бефстроганов».

А) гречневая каша, макароны отварные, рагу;

- Б) картофель отварной, картофель жареный, картофель фри;  
В) капуста тушенная

**Задание 7.** Установите соответствие между названием полуфабрикатов из рубленой массы и их характеристикой

| Название полуфабрикатов        | Характеристика полуфабриката  |
|--------------------------------|---|
| 1.Бифштекс                     | А. Изделия в форме валиков.   |
| 2.Котлета натуральная рубленая | Б. Изделия овально-приплюснутой формы, запанированные в сухарях           |
| 3.Люля-кебаб                   | В. Изделия, смоченные в льезоне овальной формы и запанированные в сухарях |

**Задание 8.** Установите соответствие между названием полуфабрикатов из котлетной массы и их характеристикой

| Название полуфабрикатов | Характеристика полуфабриката  |
|-------------------------|---|
| 1.Котлеты               | А. Изделия овально-приплюснутой формы с закруглёнными краями, длиной 11 см, ширина 5 см, толщина 1-2 см |
| 2.Биточки               | Б. Форма батона   |
| 3.Зразы                 | В. Изделия приплюснуто-круглой формы, толщиной 2 см, диаметром 6 см                                     |
| 4.Тефтели               | Г. Изделия овальной- приплюснутой формы, толщиной 0,5 см  |
| 5.Рулет                 | Д. Изделия овальной формы с одним заострённым концом, длина 11 см, ширина 5 см, толщина 1-2 см          |
| 6.Шницель               | Е. Изделия в форме шариков диаметром 3 см.  |

**Задание 9.** Установите последовательность приготовления блюда «Бефстроганов»:

- А) мясо нарезают брусочками;  
Б) перемешивают,  
В) соединяют с пассированным репчатым луком;  
Г) укладывают на разогретую с жиром сковороду;  
Д) посыпают солью, перцем;  
Е) обжаривают;  
Ж) соединяют со сметанным соусом, добавляют кетчуп;  
З) доводят до кипения;  
И) отпускают

**Задание 10.** Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса?

- А) обсушивание  
Б) обмывание  
В) кулинарная разделка  
Г) размораживание  
Д) обвалка  
Е) сортировка мяса  
Ж) приготовление полуфабрикатов

#### Перечень заданий открытого типа

**Задание 1.** В какую воду закладывают мясо, если его варят для вторых блюд?

**Задание 2.** Каковы потери при варке мяса?

**Задание 3.** К какому блюду подают соус сметанный с хреном?

**Задание 4.** Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?

**Задание 5.** С какой целью полуфабрикаты котлеты «по – киевски» до жаренья во фритюре хранят в холодильнике?

**Задание 6.** За счёт чего происходит уменьшение массы мяса при тепловой обработке?

**Задание 7.** Каким способом жарят полуфабрикаты котлет «по – киевски»?

**Задание 8.** Каким способом жарят перед подачей шницель «по – столичному»?

**Задание 9.** Дополните ответ. Блюда из птицы содержат много белков, легкоплавкие..., обуславливающие вкусовые качества блюд

**Задание 10.** Дополните ответ. Для приготовления блюда «Мозги жареные» мозги панируют в...

**Формируемая компетенция: ПК 2.8.**

**Перечень заданий закрытого типа**

**Задание 1.** Содержание каких веществ в мясе влияет на кулинарное использование его частей и на качествоготавливаемых блюд?

- А) белков - миозина, коллаген, эластина;
- Б) минеральных веществ, витаминов;
- В) экстрактивных веществ

**Задание 2.** Что влияет на качествоготавливаемых блюд из мяса?

- А) наличие жировой ткани;
- Б) правильный подбор частей мяса с содержанием нестойкого коллагена;
- В) выбор способа тепловой обработки для отдельных частей мяса

**Задание 3.** Как хранят готовое отварное мясо?

- А) охлаждают и хранят в холодильнике 48ч;
- Б) заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите при 50...60°C не более 3ч;
- В) отпускают сразу же после нарезания на порции.

**Задание 4.** Укажите блюдо, которое готовят в горшочках

- А) рагу;
- Б) плов;
- В) азу;
- Г) мясо духовое.

**Задание 5.** Укажите продукты, которыми шпигуют мясо:

- А) морковь;
- Б) шпик;
- В) корень петрушки;
- Г) все варианты верны.

**Задание 6.** Укажите факторы, определяющие консистенцию плова.

- А) соотношение мяса и риса;
- Б) соотношение риса и жидкости;
- В) количество жидкости;
- Г) соотношение мяса и жидкости.

**Задание 7.** Соотнесите понятия:

| Вид документа                           | На какое блюдо составляется   |
|---|---|
| А. Технологическая карта (ТК)           | 1. Составляют на предприятии на блюдо, если рецепт уникальный и в справочниках его нет, утверждает руководитель предприятия |
| Б. Техничко-технологическая карта (ТТК) | 2. Составляют на блюдо, если рецепт есть в специализированных справочниках  |
| В. План-меню                            | 3. Составляют на предприятии ежедневно накануне дня приготовления пищи  |

**Задание 8.** Установите соответствие между видом соуса и компонентами для его приготовления

| Соус                | Компоненты соуса  |
|---------------------|---|
| А) красный основной | 1) коричневый бульон, томат, мука, морковь, лук                         |
| Б) Томатный         | 2) коричневый бульон, томат, мука, морковь, лук, изюм, чернослив, уксус |
| В) Кисло-сладкий    | 3) бульон, маргарин, мука, морковь, лук, томат                          |
| Г) Пикантный        | 4) коричневый бульон, томат, мука, морковь, лук, горчица                |

**Задание 9.** Расположите последовательно стадии кулинарной обработки рыбы при изготовлении котлетной массы:

- А. Перемешивание;
- Б. Добавление соли и специй;
- В. Нарезание филе рыбы на куски;
- Г. Формование;
- Д. Пропускание через мясорубку
- Е. Соединение с замоченным в молоке хлебом;
- Ж. Выбивание;
- И. Обжаривание
- Л. Панирование в сухарях

**Задание 10.** Расположите последовательно стадии обработки мясных туш:

- А. Деление на отруба;
- Б. Обсушивание;
- В. Мойка;
- Г. Дефростация
- Е. Обвалка;
- Ж. Жировка
- И. Зачистка

#### **Перечень заданий открытого типа**

**Задание 1.** Какие полуфабрикаты готовятся из филе птицы?

**Задание 2.** Какие виды рыб используют для фарширования?

**Задание 3.** Сколько % составляют потери массы при варке птицы?

**Задание 4.** Решите задачу: Рассчитайте вес брутто печени мороженой говяжьей, дано вес нетто печени 120 г; % отходов при обработке составили мороженой говяжьей печени – 17%

Ответ: \_\_\_\_\_.

**Задание 5.** В соответствии с какими документами должны готовиться кулинарные блюда?

**Задание 6.** В расчете на какое количество блюд в калькуляционной карточке отражаются все изменения в стоимости сырья?

**Задание 7.** Какую посуду используют для приготовления и подачи специальных горячих закусок (из грибов, крабов, птицы, овощей)?

**Задание 8.** Для подачи каких блюд предназначены баранчики круглые с крышечкой из мельхиора?

**Задание 9.** Дополните ответ. На новые и фирменные блюда предприятие общественного питания разрабатывает...

**Задание 10.** Дополните ответ. При замене одних продуктов на другие необходимо учитывать...

**Формируемая компетенция: ПК 3.1**

#### **Перечень заданий закрытого типа**

**Задание №1.** Как называются приемы, применяемые для подготовки некоторых видов продуктов с целью дальнейшей их обработки и кулинарного использования:

- А) вспомогательный
- Б) основной
- В) комбинированный

**Задание №2.** Подберите набор инвентаря и инструментов для приготовления бутербродов:

- А) гастрономический нож
- Б) нож-рубак
- В) кокильница

**Задание №3.** Перед тепловой обработкой куриные яйца проверяют на доброкачественность с помощью:

- А) вкладыша
- Б) овоскопа
- В) пашотницы

**Задание №4.** Какие способы тепловой кулинарной обработки относятся к вспомогательным, с помощью которых продукт доводится до готовности:

- А) припускание
- Б) бланширование

- В) пассерование
- Г) жаренье
- Д) запекание

**Задание №5.** Подберите инвентарь, инструменты для приготовления овощных салатов:

- А) нож для фигурной нарезки масла
- Б) ножи поварской тройки
- В) портативная взбивалка
- Г) скребок для масла

**Задание №6.** Какие способы тепловой кулинарной обработки относятся к основным, с помощью которых продукт доводится до готовности:

- А) брезирование
- Б) жаренье
- В) пассерование

**Задание № 7.** Установите соответствие посуды для индивидуальной подачи следующих холодных блюд и закусок:

|                      |                       |
|----------------------|-----------------------|
| А) сельдь рубленая   | 1) закусочная тарелка |
| Б) шпроты            | 2) икорница           |
| В) овощи натуральные | 3) лоток              |
| Г) икра зернистая    | 4) салатник           |

**Задание № 8.** Установите соответствие между группой бутерброда и группой согласно классификации:

|                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| А) канапе с сыром          | 1) закрытые         |
| Б) волованы с икрой        | 2) закусочные       |
| В) ассорти рыбное на хлебе | 3) открытые простые |
| Г) чизбургер               | 4) открытые сложные |
| Д) гамбургер               |                     |
| Е) бутерброд с сыром       |                     |

**Задание №9.** Из перечисленного, установите правильную последовательность расположения в меню холодных закусок:

- А) кисломолочные
- Б) грибные
- В) овощные
- Г) мясные
- Д) рыбные

**Задание № 10.** Из перечисленного, установите правильную последовательность технологического процесса обработки овощей:

- А) мытье
- Б) промывка
- В) очистка
- Г) доочистка
- Д) нарезка
- Е) сортировка

#### Перечень заданий открытого типа

**Задание № 1.** Какое основное тепловое оборудование можно использовать при оснащении рабочего места повара для варки, припускания, тушения и бланширования малого количества овощей?

**Задание № 2.** В каком цехе температура по требованиям научной организации труда не должна превышать 23°C?

**Задание № 3.** Какое тепловое оборудование может заменить по своим функциям плиту, жарочный шкаф, варочный котел, конвекционную печь?



**Задание № 4.** Для приготовления простых блюд из яиц и творога организуют отдельное рабочее место, оснащая его специальным оборудованием: стол производственный, овоскоп, стол со встроенной моечной ванной, просеиватель, протирочный механизм, так ли это?

**Задание № 5.** Какой должна быть температура подачи холодных блюд?

**Задание № 6.** Какие требования предъявляются к услугам общественного питания?

**Задание № 7.** Согласны ли вы со следующим утверждением: производственная программа холодного цеха составляется на основании ассортимента блюд, кулинарной продукции?

**Задание № 8.** Способ тепловой обработки грибов для приготовления жульена «Грибы в сметане»?

**Задание № 9.** Дополнить предложение: «\_\_\_\_\_» напоминают по форме мелкие пирожные: их длина или диаметр 3,5—4,5 см.

**Задание № 10.** Назовите вид теста по ингредиентам: мука, меланж, масло сливочное, соль, вода \_\_\_\_\_».

### **Формируемая компетенция: ПК 3.2**

#### **Перечень заданий закрытого типа**

**Задание №1.** Ароматические и вкусовые приправы, дополняющие блюдо – это:

- А) соусы
- Б) бульоны
- В) лезоны

**Задание №2.** Температура подачи холодных соусов:

- А) 2 ... 7 °С
- Б) 10 ... 12 °С
- В) 18 ... 22 °С

**Задание №3.** Основной ингредиент при приготовлении винегретной заправки:

- А) сливочное масло
- Б) вода
- В) растительное масло

**Задание №4.** Нестойкие эмульсии, в которых растительное масло эмульгировано в растворе уксуса называются:

- А) маринад
- Б) лезон
- В) заправка

**Задание №5.** Основной ингредиент при приготовлении соуса майонез:

- А) желтки
- Б) мука
- В) молоко

**Задание №6.** Требования к вкусу, запаху и цвету фруктовых соусов –

- А) вкус нежный, запах специфический, цвет белый
- Б) вкус фруктовый, ароматный, цвет красный
- В) свойственные натуральным фруктам, вкус сладкий или кисло-сладкий с нотками использованных фруктов и пряностей

**Задание №7.** Установите соответствие соуса и сложных холодных закусок:

- |   |                           |
|---|---------------------------|
| А) масло льняное, лимонная кислота, зелень петрушки;    | 1) Закуска из анчоусов    |
| Б) оливковое масло, лимонный сок, бальзамический уксус; | 2) «Карпаччо из креветок» |
| В) майонез, лук-порей, анчоусы;                         | 3) Рыбный салат           |
| Г) масло растительное, соевый соус, укроп               | 4) Японское фондю         |

**Задание №8.** Установите соответствие между маркировкой досок и сырьем:

- |       |                       |
|-------|-----------------------|
| А) СО | 1) Вареное мясо       |
| Б) ВО | 2) Сырые овощи        |
| В) ВМ | 3) Сырое мясо         |
| Г) СМ | 4) Рыбная гастрономия |

Д) СР

Е) РГ

5) Вареные овощи

б) Сырая рыба

**Задание №9.** Из перечисленного, установите правильную последовательность технологического процесса обработки картофеля:

А) промывание

Б) очистка;

В) сортировка

Г) мытьё

Д) дочистка

Е) нарезка

**Задание №10.** Из перечисленного, установите правильную последовательность расположения в меню горячих закусок:

А) яичные

Б) грибные

В) овощные

Г) из домашней птицы и дичи (жульены)

Д) рыбные, мясные

### Перечень заданий открытого типа

**Задание № 1.** Что такое Блэндирование?

**Задание № 2.** Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность?

**Задание № 3.** Чем заправляют грибы, маринованные перед отпуском?

**Задание № 4.** С каким соусом готовят Жульен?

**Задание № 5.** При какой температуре необходимо хранить продукты для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок в холодильнике?

**Задание № 6.** На основе какого продукта готовят холодные соусы: татарский, чесночный, пикантный и другие?

**Задание № 7.** Что такое простые закуски?

**Задание № 8.** Каким методом определяют содержание SO<sub>2</sub> в сульфитированном картофеле?

**Задание № 9.** Дополните предложение: Для приготовления закуски «\_\_\_\_\_» репчатый лук нарезают колечками, кладут в неокисляющуюся посуду, добавляют уксус, сахар, соль, прогревают и быстро охлаждают.

**Задание № 10.** Впишите правильный ответ «Технология Cook&Serve - это \_\_\_\_\_»

### Формируемая компетенция: ПК 3.3

### Перечень заданий закрытого типа

**Задание №1.** Назовите ассортимент мясных гастрономических продуктов?

А) колбаса, пельмени, окорок сырокопчёный

Б) ветчина, говядина, буженина

В) колбаса, ветчина, сосиски

Г) сосиски, сардельки, хинкали

**Задание №2.** Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд?

А) мелкой нарезкой ингредиентов

Б) меньшим выходом

В) наличием соуса или заправки

Г) сроком хранения

**Задание №3.** Ассортимент грибов используемых для приготовления сложных холодных блюд:

А) лисички, опята, сморчки

Б) шампиньоны, грузди, опята

В) трюфели, шиитаке, хошимини

Г) белые грибы, грузди, трюфели.

**Задание №4.** К закуске «Ветчина с гарниром» подают соус:

А) кетчуп

Б) сметанный с луком

- В) майонез
- Г) хрен с уксусом

**Задание №5.** Редиску нарезают для салатов:

- А) боченками или сферами
- Б) не режут
- В) кружочками или ломтиками

**Задание №6.** Назовите ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных блюд:

- А) вино, васаби, сахар
- Б) вино, сметана, соль
- В) масло, соль, уксус
- Г) масло, желатин, уксус

**Задание №7.** Установите соответствие сочетаемости кулинарного изделия и вида теста или хлебобулочного изделия:

| Наименование кулинарного изделия | Вид теста или хлебобулочного изделия |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Тарталетки                    | А) Сдобное пресное                   |
| 2. Валованы                      | Б) Слоеное                           |
| 3. Профитролы                    | В) Хлеб пшеничный высшего сорта      |
| 4. Мини-пицца                    | Г) Заварное                          |
| 5. Крутоны                       | Д) Хлеб ржаной                       |
|                                  | Е) Дрожжевое                         |

**Задание №8.** Установите соответствие видов нарезки продуктов в двух салатах-коктейль:

| Салат-коктейль с ветчиной и сыром | Вид нарезки      | Салат-коктейль          |
|-----------------------------------|------------------|-------------------------|
| 1. Свежие огурцы                  | А) Крупный кубик | 4. Вареное куриное филе |
| 2. Ветчину                        | Б) Брусочки      | 5. Яблоки               |
| 3. Сыр                            | В) Соломка       | 6. Апельсины            |
|                                   | Г) Мелкий кубик  |                         |
|                                   | Д) Ломтик        |                         |

**Задание №9.** Из перечисленного, установите правильную последовательность технологического процесса обработки сырых овощей для приготовления салата:

- А) очистить
- Б) отварить
- В) нарезать
- Г) украсить
- Д) перемешать
- Е) заправить
- Ж) промыть
- З) охладить

**Задание №10.** Из перечисленного, установите правильную последовательность процесса первичной обработки овощей:

- А) мытье
- Б) нарезка
- В) сортировка
- Г) калибровка
- Д) очистка

### Перечень заданий открытого типа

**Задание № 1.** К сложным холодным закускам относятся?

**Задание № 2.** Срок реализации холодных закусок?

**Задание № 3.** Какие ингредиенты входят в состав сложной холодной закуски «Матрешки»?

**Задание № 4.** Как называется сложный соус, который носит название местности во Франции?

**Задание № 5.** Снэки в переводе с английского обозначают?

**Задание № 6.** Используют ли соус молочный средней густоты в технологическом процессе

приготовления блюда «Рыба кокиль»?

**Задание № 7.** Основная причина размягчения мяса птицы?

**Задание № 8.** В чем подают горячую закуску «Жульен»?

**Задание № 9.** Дополните предложение «\_\_\_\_\_» являются копилкой витаминов, минеральных солей, фитонцидов, клетчатки, эфирных масел.

**Задание № 10.** Впишите правильный ответ «\_\_\_\_\_ является плотным рыбным желе».

### **Формируемая компетенция: ПК 3.4**

#### **Перечень заданий закрытого типа**

**Задание №1.** Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0,5 см—0,7 см, называются:

- А) валованы
- Б) канапе
- В) таралетки
- Г) все ответы верны.

**Задание №2.** Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:

- А) холодные закуски
- Б) горячие закуски
- В) бутерброды
- Г) салаты.

**Задание №3.** Чем отличается холодная закуска от холодного блюда?

- А) температурой подачи
- Б) оформлением
- В) ингредиентами
- Г) весом.

**Задание №4.** Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:

- А) канапе
- Б) пита
- В) бутерброд
- Г) гренка.

**Задание №5.** Снэки в переводе с английского обозначают:

- А) холодная закуска
- Б) горячая закуска
- В) лёгкая закуска
- Г) салат.

**Задание №6.** Какой бутерброд относится к группе горячих закусовых бутербродов:

- А) гренки
- Б) пита
- В) хот-дог
- Г) крутон.

**Задание № 7.** Установите соответствие посуды для индивидуальной подачи следующих блюд:

- |                      |                      |
|----------------------|----------------------|
| А) сельдь рубленая   | 1) закусовая тарелка |
| Б) шпроты            | 2) икорница          |
| В) овощи натуральные | 3) лоток             |
| Г) икра зернистая    | 4) салатник          |

**Задание № 8.** Установите соответствие аббревиатуры стандарту

- |         |                             |
|---------|-----------------------------|
| А) ГОСТ | 1) отраслевой стандарт      |
| Б) ОСТ  | 2) государственный стандарт |
| В) ТУ   | 3) стандарт предприятия     |
| Г) СТП  | 4) технические условия      |

**Задание №9.** Из перечисленного, установите правильную последовательность технологического процесса холодного цеха:

- А) приготовление готовой к употреблению продукции
- Б) реализация готовой продукции
- В) порционирование холодных блюд и закусок.

**Задание № 10.** Из перечисленного, установите правильную последовательность технологического процесса обработки сырых овощей:

- А) мытье
- Б) промывка
- В) очистка
- Г) доочистка
- Д) нарезка
- Е) сортировка.

### Перечень заданий открытого типа

**Задание № 1.** К какой группе сыров относят брынзу?

**Задание № 2.** Основное значение холодных закусок?

**Задание № 3.** Какое название носят закусочные бутерброды?

**Задание № 4.** Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:

**Задание № 5.** Какой должна быть температура подачи холодных блюд?

**Задание № 6.** Медленное, легкое обжаривание продукта до готовности или полуготовности с добавлением жира 15-20% к весу обжариваемого продукта при температуре 120°C, называется...?

**Задание № 7.** Над каждым видом теплового оборудования устанавливают вытяжные колпаки и местные вентиляционные системы для удаления паров, так ли это?

**Задание № 8.** Какое основное тепловое оборудование можно использовать при оснащении рабочего места повара для термостатирования?

**Задание № 9.** Дополнить предложение: «\_\_\_\_\_» напоминают по форме мелкие пирожные: их длина или диаметр 3,5—4,5 см.

**Задание № 10.** Впишите правильный ответ «\_\_\_\_\_» относится к основному способу тепловой кулинарной обработки, с помощью которого продукт доводится до готовности.

### Формируемая компетенция: ПК 3.5

### Перечень заданий закрытого типа

**Задание №1.** Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:

- А) паштет
- Б) террин
- В) бетерброд
- Г) галантин.

**Задание №2.** Ланспик - это:

- А) мясной концентрированный бульон
- Б) рыбный концентрированный бульон
- В) рыбный бульон с желатином
- Г) мясной бульон с желатином.

**Задание №3.** Дефект соленой рыбы, возникающий при длительном хранении без тузлука:

- А) ржавчина
- Б) загар
- В) сырость
- Г) затяжка.

**Задание №4.** К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:

- А) соус «Голландский» с горчицей
- Б) соус «Голландский» с уксусом

- В) соус «Голландский» с каперсами
- Г) соус «Голландский» со сливками.

**Задание №5.** Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

- А) разрушается
- Б) улетучивается с паром
- В) переходит в глютин
- Г) все ответы верны.

**Задание №6.** К каким закускам подают горчичную заправку:

- А) к закускам из овощей
- Б) к закускам из сельди
- В) к закускам из языка
- Г) к рыбным закускам.

**Задание №7.** Установите соответствие дичи ее виду

- |             |                       |
|-------------|-----------------------|
| А) перепела | 1) боровая дичь       |
| Б) утки     | 2) водоплавающая дичь |
| В) кулики   | 3) степная дичь       |
| Г) рябчики  | 4) болотная дичь      |

**Задание №8.** Установите соответствие мясных полуфабрикатов со сроками хранения

- |                                 |              |
|---------------------------------|--------------|
| А) крупнокусковые полуфабрикаты | 1) 36 часов  |
| Б) порционные                   | 2) 48 часов  |
| В) панированные                 | 3) 24 часа   |
| Г) мясной фарш                  | 4) 3-5 часов |
| Д) кости                        | 5) 6 часов   |

**Задание №9.** Из перечисленного, установите правильную последовательность технологического процесса обработки картофеля:

- А) промывание
- Б) очистка;
- В) сортировка
- Г) мытьё
- Д) дочистка
- Е) нарезка.

**Задание №10.** Из перечисленного, установите правильную последовательность процесса первичной обработки шампиньонов:

- А) промывают 3-4 раза
- Б) очищают от листьев
- В) соскабливают загрязнённую кожицу
- Г) удаляют повреждённые места
- Д) отрезают нижнюю часть ножки.

#### Перечень заданий открытого типа

**Задание № 1.** Каким пигментом обусловлена зеленая окраска овощей?

**Задание № 2.** Какие продукты входят в состав соуса для сложной холодной закуски «Карпаччо из креветок»?

**Задание № 3.** Как называются продольные насечки на поверхности овощей при фигурной нарезке?

**Задание № 4.** В чем вымачивают продукт для лучшего прикрепления панировки к продукту?

**Задание № 5.** Какой субпродукт имеет наибольшую пищевую ценность?

**Задание № 6.** Какой формы нарезают телячьи почки для горячей закуски «Почки с лимоном»?

**Задание № 7.** Какой сыр используют для приготовления масла сырного?

**Задание № 8.** Какие продукты на вкус часто используют для гарнира к закускам?

**Задание № 9.** Дополните предложение «Грибы маринованные перед отпуском заправляют \_\_\_\_\_»

**Задание № 10.** Впишите правильный ответ «\_\_\_\_\_ - это основная причина размягчения мяса птицы».

**Формируемая компетенция: ПК 3.6**

**Перечень заданий закрытого типа**

**Задание №1.** Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:

- А) валованы
- Б) канапе
- В) таргалетки
- Г) все ответы верны.

**Задание №2.** Снэки в переводе с английского обозначают:

- А) холодная закуска
- Б) горячая закуска
- В) лёгкая закуска
- Г) салат.

**Задание №3.** Какое название носит филе из кур фаршированное:

- А) муаль
- Б) галантин
- В) фромаж
- Г) шофруа.

**Задание №4.** Сыр из дичи носит название:

- А) муаль
- Б) галантин
- В) фромаж
- Г) шофруа.

**Задание №5.** Как называется курица фаршированная?

- А) муаль
- Б) галантин
- В) фромаж
- Г) шофруа.

**Задание №6.** По температуре салаты бывают:

- А) мокрыми
- Б) закусочными
- В) теплыми.

**Задание №7.** Установите соответствие закусок ее внешнему виду

- |               |                         |
|---------------|-------------------------|
| А) канапе     | 1) закрытый бутерброд   |
| Б) гамбургер  | 2) корзиночка с салатом |
| В) таргалетка | 3) закуска на шажке     |
| Г) сэндвич    | 4) булочка с котлетой   |

**Задание №8.** Установите соответствие мясных полуфабрикатов со сроками хранения

- |                                 |              |
|---------------------------------|--------------|
| А) крупнокусковые полуфабрикаты | 1) 36 часов  |
| Б) порционные                   | 2) 48 часов  |
| В) панированные                 | 3) 24 часа   |
| Г) мясной фарш                  | 4) 3-5 часов |
| Д) кости                        | 5) 6 часов   |

**Задание №9.** Из перечисленного, установите правильную последовательность технологического процесса обработки моркови:

- А) промывание
- Б) очистка
- В) сортировка
- Г) мытьё
- Д) дочистка
- Е) нарезка.

**Задание №10.** Из перечисленного, установите правильную последовательность производственной программы предприятия:

- А) холодные закуски
- Б) молочные блюда
- В) супы
- Г) вторые горячие блюда
- Д) сладкие блюда
- Е) горячие напитки
- Ж) покупная продукция.

#### **Перечень заданий открытого типа**

**Задание № 1.** Что используют при реализации холодных блюд через магазин кулинария, буфет?

**Задание № 2.** Система стандартов пищевой безопасности, которые были заложены в связи с образованием Таможенного Союза?

**Задание № 3.** Условия хранения и срок яиц вареных?

**Задание № 4.** Какие три вида грибов используют при приготовлении холодных и горячих блюд?

**Задание № 5.** Анчоусы это?

**Задание № 6.** Что такое сульфитирование картофеля?

**Задание № 7.** Итальянский сыр, приготовленный из сыворотки называется?

**Задание № 8.** В течении какого времени при температуре  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$  хранятся полуфабрикаты из мяса птицы рубленные, в панировке и без нее?

**Задание № 9.** Впишите правильный ответ «\_\_\_\_\_» - это совместный прием пищи, когда приглашённые едят стоя, свободно выбирая блюда и напитки, обслуживая себя самостоятельно и используя в качестве столового прибора преимущественно вилку».

**Задание № 10.** Дополните предложение «\_\_\_\_\_» совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами».

#### **Формируемая компетенция: ПК 3.7**

#### **Перечень заданий закрытого типа**

**Задание №1.** Холодные блюда отличаются от закусок тем, что их подают:

- А) с гарниром
- Б) на обед
- В) в конце приема пищи.

**Задание №2.** Какие закуски оформляют в виде целых рыб?

- А) рыба фаршированная
- Б) рыба с овощами
- В) рыба маринованная.

**Задание №3.** Что делают с луком для икры из кабачков или баклажанов?

- А) тушат
- Б) пассеруют
- В) запекают
- Г) варят.

**Задание №4.** В каком виде подают курицу, фаршированную галантин?

- А) нарезанной на кусочки
- Б) полу тушкой птицы
- В) целой тушкой птицы.

**Задание №5.** Фета основной ингредиент какого салата?

- А) цезарь
- Б) оливье
- В) винегрет
- Г) греческий.

**Задание №6.** Выход салатов на 1 порцию может быть?

- А) 50, 180, 250 гр
- Б) 100, 150, 200 гр
- В) 120, 170, 260 гр.



**Задание №7.** Установите соответствие полуфабриката и теста:

- |               |              |
|---------------|--------------|
| А) Волованы   | 1) песочное  |
| Б) Профитроли | 2) дрожжевое |
| В) Тарталетки | 3) заварное  |
| Г) Мини-пиццы | 4) слоеное   |

**Задание №8.** Установите соответствие посуды для закусок и блюд:

- |                   |              |
|-------------------|--------------|
| А) Икра           | 1) салатники |
| Б) Салат          | 2) креманки  |
| В) Жульен         | 3) соусник   |
| Г) Сметанный соус | 4) кокотница |
| Д) Варенье        | 5) икорница  |

**Задание №9.** Из перечисленного, установите правильную последовательность разделки

курицы:

- А) Шея
- Б) Окорок
- В) Крылышки
- Д) Суповой набор
- Е) Грудка

**Задание №10.** Из перечисленного, установите правильную последовательность в меню

холодных закусок:

- А) кисломолочные
- Б) грибные
- В) овощные
- Г) мясные
- Д) рыбные

### Перечень заданий открытого типа

**Задание № 1.** Из какого теста готовят волованы?

**Задание № 2.** В какой посуде кипятят вино, чтобы у готового блюда не появился металлический вкус?

**Задание № 3.** Для приготовления какого холодного блюда используют головы и ноги животных?

**Задание № 4.** Что используют для фарширования яиц?

**Задание № 5.** Чтобы желе застыло, сколько времени его выдерживают на холоде?

**Задание № 6.** Как называется сложный соус, который носит название местности во Франции?

**Задание № 7.** Какие виды рыб лучше подходят для заливного?

**Задание № 8.** Какое количество мясных продуктов входит в состав рулета из смешанного мяса?

**Задание № 9.** Дополните предложение «\_\_\_\_\_» позволяет придать сочность кулинарному изделию, получить необходимый вкусовой и ароматический букет.

**Задание № 10.** Впишите правильный ответ «\_\_\_\_\_» называют серым кардиналом кулинарии, готовят из вина, фруктов и ягод. Используют в ресторанной кухне не только для придания остроты, но и для размягчения тканей мяса.

### Формируемая компетенция: ПК4.1

#### Перечень заданий закрытого типа

**Задание №1** Выберите несколько правильных ответов на вопрос

|  |  |
|--|--|
| Укажите, правильно какие направления присутствуют в современное время в приготовлении холодных, горячих десертов, напитков сложного приготовления? | а. десерт должен быть не только вкусным, но и оригинально оформленным и низкокалорийным                              |
|  | б. присутствие нескольких текстур (мягкая и нежная, кусочки фруктов, хрустящая)                                      |
|  | в. во многих сладких десертах присутствует жиры, яйца, молоко, сливки, которые обуславливают их высокую калорийность |

**Задание №2** Выберите правильный ответ на вопрос

|   |            |
|---|------------|
| Укажите, правильно какой десерт подавался римскому императору и в современное время, приобрел популярность в современное время? | а. Макарон |
|   | б. Кассата |
|   | в. Джелато |

**Задание №3** Выберите правильный ответ на вопрос

|  |           |
|--|-----------|
| Укажите, правильно какой холодный напиток очень популярен в современное время? | а. Компот |
|  | б. Кисель |
|  | в. Смузи  |


**Задание №4** Выберите правильный ответ на вопрос

|   |  |
|---|--|
| Выберите, правильно, какой горячий напиток вкусен и полезен для организма человека? | а. чай с привкусом свежих апельсинов или яблок |
|   | б. какао                                       |
|   | в. кофе  |

**Задание №5** Выберите правильный ответ на вопрос

|  |        |
|--|--------|
| Укажите, при какой температуре подают сложные горячие десерты? | а. 55С |
|  | б. 65С |
|  | в. 70С |
|  | г. 75С |

**Задание №6** Выберите правильный ответ на вопрос

|  |                           |
|--|---------------------------|
| Определите по рисунку название блюда:<br> | а. Сухофрукты и ягоды     |
|  | б. Свежие фрукты и ягоды  |
|  | в. Моченые фрукты и ягоды |

**Задание №7** Установите соответствие между названием и предложенными вариантами

| Название              | Варианты ответов                                    |
|-----------------------|---|
| 1. Натуральная ваниль | а. пять раз сильнее, но лишь в четыре раза дороже   |
| 2. Этилванилин        | б. производят из лигнина (полученного из древесины) |
| 3. Ванилин            | в. разновидности тропической орхидеи                |

**Задание №8** Установите соответствие между названием и предложенными вариантами

| Название   | Варианты  |
|--|-----------|
| 1. Керамические или фарфоровые порционные формочки                                     | а. Тюиль  |
| 2. Процесс окисления сахаров при их нагревании с целью получения особого вкуса и цвета | б. Айсинг |

|   |                  |
|---|------------------|
| 3. Сахарно-белковая рисовая масса   | в. Этилен        |
| 4. Миниатюрные овальные апельсины размером от 3 до 5 см в длину, которые употребляют вместе с кожицей | г. Рамекины      |
| 5. Как называется газ, являющийся гормоном растений   | д. Карамелизация |

**Задание № 9** Укажите последовательность технологических операций приготовления классической панакоты.

Процессы приготовления:

1. Декорирование соусом
2. Застывание при температуре 6°C 5-6 часов
3. Распускание желатина в сливках
4. Заливания желатина водой, набухание
5. Смешивание сливок и сахара с последующим нагреванием

**Задание №10.** Восстановите последовательность приготовления пудинга с консервированными плодами.

1. Прижигают несколько раз раскалённой поварской иглой так, чтобы образовался рисунок из карамелизованного сахара.
2. Отпускают в этой же посуде, украсив сверху консервированными фруктами и ягодами, орехами
3. Готовую массу раскладывают на порционные сковороды, смазанные маслом, в несколько слоёв, перекладывая её молочными пенками.
4. Поверхность каши разравнивают, посыпают сахаром.
5. Пудинг запекают в жарочном шкафу 5-7 минут.

#### Перечень заданий открытого типа

**Задание №1** В каких цехах проводят Механическую кулинарную и тепловую обработку продуктов для сладких?

**Задание №2** Каково значение белка яиц при приготовлении блинчиков?

**Задание №3** Дайте характеристику сборнику рецептур блюд, кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

**Задание №4** Почему не рекомендуется хранить долго сложные холодные десерты и холодные напитки?

**Задание №5** Специалисты каких территориальных органов осуществляют санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены, санитарного режима, за состоянием здоровья сотрудников предприятий общественного питания.

**Задание №6.** В специализированном отделении какого цеха на предприятиях общественного питания приготавливают сладкие блюда?

**Задание №7** Вид инструктажа, проводимый с работниками на рабочем месте:

**Задание №8** Подберите оборудование для организации рабочего места по приготовлению жареных десертов?

**Задание №9** Продолжите предложение.

По словам И. П. Павлова, "...еда, начатая с удовольствием вследствие потребности в еде, в еде, должна и закончится им же, несмотря на удовлетворение потребности, причем объектом этого удовольствия является вещество, почти не требующее на себя \_\_\_\_\_".

**Задание №10** Дайте определение.

Студнеобразователи– это вещества, \_\_\_\_\_.

#### Формируемая компетенция: ПК 4. 2

#### Перечень заданий закрытого типа

**Задание №1** Выберите правильный ответ на вопрос

|   |              |
|---|--------------|
| Укажите, правильно какое лакомство считается родом из Италии? | а. паннакота |
|   | б. смузи     |
|   | в. парфе     |

**Задание №2** Выберите правильный ответ на вопрос

|  |   |
|--|---|
| Укажите, правильно какие актуальные тенденции при оформлении десертов действуют в настоящее время? | а. обыденное оформление без изысков                           |
|  | б. простейшее оформление                                      |
|  | в. оформление в классическом варианте кондитерского искусства |
|  | г. оформление в современном стиле                             |

**Задание №3** Выберите, правильный ответ на вопрос.

|   |                     |
|---|---------------------|
| Выберите, какой основной компонент, для приготовления самбуков? | а. желатин          |
|   | б. белки            |
|   | в. сахар            |
|   | г. лимонная кислота |

**Задание №4** Выберите правильный ответ на вопрос.

|  |  |
|--|--|
| Для чего в технологическом процессе приготовления десерта «Яблоки в сиропе», яблоки варят в слегка подкисленной воде | а. для удаления горечи                               |
|  | б. для полного размягчения                           |
|  | в. для сохранения дубильных веществ                  |
|  | г. для сохранения цвета яблок и полного размягчения. |

**Задание №5** Выберите правильный вариант ответа на вопрос.

|   |                |
|---|----------------|
| Укажите, какой срок хранения сладких салатов? | а. 20-30 минут |
|   | б. 30-40 минут |
|   | в. 40-50 минут |
|   | г. 50-60 минут |

**Задание №6** Выберите правильный вариант ответа на вопрос.

|  |             |
|--|-------------|
| Укажите, в течение какого времени необходимо реализовать кисели? | а. 12 часов |
|  | б. 5 часов  |
|  | в. 3 часа   |
|  | г. 24 часа  |

**Задание №7** Установите соответствие причин возможных дефектов.

| Десерт/отделочный полуфабрикат                                    | Варианты ответов                 |
|---|----------------------------------|
| Чизкейк - начинка при выпечке растекалась                         | а. Не смазана поверхность маслом |
| Айсинг - при нанесении узоров расплывается                        | б. Интенсивное взбивание         |
| Карамельная сетка - не отстает от поверхности металлической формы | в. Слабая консистенция           |


**Задание №8** Установите соответствие между правильностью использования разделочных досок при приготовлении кулинарной продукции.

| Признаки классификации | Наименование десертов |
|------------------------|-----------------------|
| 1. Фрукты, ягоды       | а. Парфе, гранита     |
| 2. Желированные        | б. Муссы, самбуки     |
| 3. Замороженные        | в. Сабайон            |
| 4. Соусы               | г. Салат фруктовый    |
| 5. Блюда из круп       | д. Шарлотка           |
| 6. Блюда из яблок      | е. Пудинг             |

**Задание №9** Установите правильную технологическую последовательность приготовления крема ванильного из сметаны.

| № п/п | Перечень операций                                 |
|-------|---|
| 1.    | вводят растопленный желатин                       |
| 2.    | сметану охлаждают и взбивают                      |
| 3.    | молоко кипятят                                    |
| 4.    | разливают в формочки                              |
| 5.    | охлаждают   |
| 6.    | смесь процеживают и добавляют ванилин             |
| 7.    | проваривают на водяной бане                       |
| 8.    | вводят во взбитую сметану яично-молочную смесь    |
| 9.    | яйца растирают с сахаром, разводят теплым молоком |
| 10.   | желатин замачивают                                |

**Задание №10.** Задание на установление правильной технологической последовательности приготовления десерта «Лимонно - малиновый шифон».

| Название блюда   | Используемые п/ф  | Последовательность   |
|--|---|--|
|  <p><i>Лимонно - малиновый шифон</i></p> | 50г сахара ;10г воды 25г яйца (белок); 15г лимона 4г желатина 50г взбитых сливок 33-38% жир. 5г бисквита; 40 г малины 20 г малинового соуса | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. В форму выкладывают бисквит, малину, сверху безе и охлаждают.</li> <li>2. Из сахара и воды варят сироп до «тонкой нитки », постоянно помешивая.</li> <li>3. При подаче поливают соусом, украшают мятой.</li> <li>4. В безе добавляют сок лимона, желатин и взбитые сливки.</li> <li>5. Белок взбивают с сахаром (12г), вливают сироп тонкой струйкой и продолжают взбивать до образования безе.</li> </ol> |

#### Перечень заданий открытого типа

**Задание №1.** Какой основной компонент, для приготовления самбуков?

**Задание №2.** Какой срок хранения сладких салатов?

**Задание №3.** Какими нормативно - техническими документами руководствуются при оценке продукции?

**Задание №4.** Перечислить основные признаки классификации сладких холодных и горячих блюд.

**Задание №5.** Перечислить смешанные десерты.

**Задание №6.** Перечислить ассортимент железированных десертов.

**Задание №7.** Что обозначает принцип рационального использования сырья и отходов?

**Задание №8.** Какие десерты относятся к замороженным?

**Задание №9.** Вставьте пропущенные слова.

Хранят готовое желе на холоде не более \_\_\_ часов, так как оно \_\_\_\_, после чего \_\_\_\_\_ и выделяет жидкость.

**Задание №10.** Вставьте пропущенные слова.

К железированным сладким блюдам относятся \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.

**Формируемая компетенция: ПК 4.3**

**Перечень заданий закрытого типа**

**Задание №1.** Выберите несколько правильных ответов на вопрос

|   |                             |
|---|-----------------------------|
| Выберите правильно, как можно приготовить десерт «чизкейк»? | а. комбинированным способом |
|   | б. горячим способом         |
|   | в. вспомогательным способом |
|   | г. холодным способом        |
|   | д. индивидуальным способом  |

**Задание №2.** Выберите правильный ответ на вопрос

|  |                                |
|--|--------------------------------|
| Выберите правильно, название печенья, для приготовления десерта «Тирамису» | а. печенье песочное            |
|  | б. печенье сахарное «Савоярди» |
|  | в. овсяное классическое        |
|  | г. печенье комбинированное     |
|  | д. печенье сдобное             |

**Задание №3.** Выберите правильный ответ на вопрос.

|   |                      |
|---|----------------------|
| Выберите правильно, к какой из кухонь относится десерт «Бланманже»? | а. Французская кухня |
|   | б. Итальянская кухня |
|   | в. Немецкая кухня    |
|   | г. Российская кухня  |

**Задание №4.** Выберите правильный ответ на вопрос.

|  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| Выберите правильно, при какой температуре и сколько времени можно хранить горячие десерты? | а. $t = 55...60$ °C не более 2 ч. |
|  | б. $t = 60...75$ °C не более 2 ч. |
|  | в. $t = 70...75$ °C не более 2 ч. |

**Задание №5.** Выберите правильный ответ на вопрос.

|  |                    |
|--|--------------------|
| Выберите правильно, к какому горячему десерту подают отдельно в молочнике холодное молоко? | а. Чизкейк         |
|  | б. Суфле из ревеня |
|  | в. Брауни          |
|  | г. Кекс с глазурью |

**Задание №6.** Выберите правильный ответ на вопрос.

|   |                      |
|---|----------------------|
| Выберите правильно, к какой из кухонь относится приготовление десерта «Фондант классический»? | а.-Французская кухня |
|   | б.-Итальянская кухня |
|   | в.-Немецкая кухня    |
|   | г.- Российская кухня |

**Задание №7.** Установите соответствие между картинкой и названием

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
|  |  |  | а) шенуа<br>б) креманка<br>в) аппарат для вакуумирования<br>г) слайсер<br>д) сотейник |
|   |   |  |   |
|   |   |  |   |
|   |   |  |   |
|   |   |  |   |

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
|  |  |  | е) планетарный миксер<br>ж) турка<br>з) кремер (сифон)<br>и) газовая горелка |
|  |  |  |  |

**Задание №8.** Установите соответствие между наименованием оборудования и его назначением

| Наименование оборудования | Назначение  |
|---------------------------|---|
| 1. Пакоджет               | а) Электроприбор, предназначенный для тонкого измельчения до однородной пюреобразной консистенции сырых и прошедших тепловую обработку плодов и ягод                              |
| 2. Куттер                 | б) Электроприбор для быстрого смешивания холодных напитков, сбивания сливок, белков яиц, фруктовых смесей для мусса, различных кондитерских смесей                                |
| 3. Миксер                 | в) Электроприбор, предназначенный для измельчения замороженных продуктов и смешивания до получения густой однородной ледяной пасты (сорбет)                                       |
| 4. Погружной блендер      | г) Электроприбор, предназначенный для приготовления гомогенных смесей путем измельчения, взбивания, смешивания. Оснащен мощными ножами, позволяет перерабатывать жесткие продукты |

**Задание №9.** Установите правильную последовательность приготовления кляра для яблоч в тесте

- 1) Белки сырых яиц отделяю от желтков
- 2) Молоко соединяю с солью, сахаром, сметаной, желтками
- 3) Добавляю просеянную муку, замешиваю тесто
- 4) Белки взбиваю в пышную пену, ввожу в тесто
- 5) Осторожно перемешиваю
- 6) Готовое тесто храню в холодильнике

**Задание №10.** Восстанови последовательность приготовления пудинга с консервированными плодами.

1. Прижигают несколько раз раскалённой поварской иглой так, чтобы образовался рисунок из карамелизованного сахара.
2. Отпускают в этой же посуде, украсив сверху консервированными фруктами и ягодами, орехами
3. Готовую массу раскладывают на порционные сковороды, смазанные маслом, в несколько слоёв, перекладывая её молочными пенками.
4. Поверхность каши разравнивают, посыпают сахаром.
5. Пудинг запекают в жарочном шкафу 5-7 минут.

### Перечень заданий открытого типа

**Задание №1** Как часто должна производиться санитарная обработка на предприятии общественного питания?

**Задание №2** Какой коэффициент загрузки пароконвектоматов?

**Задание №3** Кто осуществляет повседневный контроль выпускаемой продукции на производстве?

**Задание №4** При какой температуре и сколько времени можно хранить горячие десерты?

**Задание №5** При какой температуре и сколько времени необходимо затратить для приготовления десерта «Шарлотка с яблоками»?

**Задание №6.** Из каких ингредиентов готовят соус шоколадный для горячего десерта «Шоколадное Фондю»?

**Задание №7** Какие приборы подаются для горячих десертов?

**Задание №8** В течение какого времени необходимо реализовать горячие десерты?

**Задание №9** Продолжите предложение.

Рабочее место для формования изделий оборудуют \_\_\_\_\_

**Задание №10** Продолжите предложение.

Основной инвентарь для приготовления холодных и горячих десертов: \_\_\_\_\_

### Формируемая компетенция: ПК4.4

#### Перечень заданий закрытого типа

**Задание №1** Какие сладкие блюда подаются горячими? Выберите несколько правильных ответов на вопрос:

- а. компот
- б. суфле
- в. гренки

**Задание №2** Какой % крахмала добавляется в густой кисель? Выберите несколько правильных ответов на вопрос:

- а. 30-50%
- б. 60-80%
- в. 20-40%

**Задание №3** Назови время замачивания желатина, агароида, агара? Выберите несколько правильных ответов на вопрос:

- а. 40-60 минут
- б. 1 – 1,5 часа
- в. 30 – 40 минут

**Задание №4** Назови достоинства сладких блюд. Уберите лишнее:

- а. содержат значительное количество сахара
- б. обладают приятным сладким вкусом
- в. обладают приятным ароматом

**Задание №5** Выберите несколько правильных ответов на вопрос. Окраска настоя зависит от:

- а. способа обработки чая при его производстве
- б. содержания дубильных веществ
- в. содержания красящих веществ
- г. всё перечисленное

**Задание №6** Выберите несколько правильных ответов на вопрос Чай, кофе, какао в процессе хранения

- а. изменяют цвет
- б. поглощают посторонние запахи
- в. теряют аромат



**Задание №7** Установите соответствие между группой сладких блюд и блюдами, к которой они принадлежат. К буквам из левой колонки подбери цифры из правой колонки

|             |                       |
|-------------|-----------------------|
| а. Горячие  | 1. Свежие фрукты      |
| б. Холодные | 2. Чай                |
|             | 3. Натуральные ягоды  |
|             | 4. Кофе               |
|             | 5. Компот             |
|             | 6. Желированные блюда |
|             | 7. Кисель             |
|             | 8. Какао напиток      |
|             | 9. Замороженные блюда |
|             | 10. Шоколад-напиток   |

**Задание №8.** Установи соответствие между группами и элементами групп

| Группа                    | Элементы групп |
|---------------------------|----------------|
| 1. Кисель средней густоты | а. 35-40       |
| 2. Кисель густой          | б. 60-80       |
| 3. Кисель полужидкий      | в. 20-40       |

**Задание № 9.** Восстанови последовательность приготовления киселя из клюквы, смородины, вишни, черники:

1. Охлаждение
2. Заваривание крахмала
3. Соединение готового киселя с соком
4. Отжимание сока
5. Приготовление сиропа на отваре
6. Приготовление отвара из мезги

**Задание № 10.** Восстанови последовательность процесс приготовления желе

1. Подготовка желирующего вещества
2. Приготовление сиропа
3. Растворение желирующего вещества в сиропе
4. Введение сока
5. Охлаждение до комнатной температуры
6. Разливание в формы
7. Застывание
8. Подача

### Перечень заданий открытого типа

**Задание №1** Что добавляют в компоты для улучшения вкуса?

**Задание №2** Какой водой разводят крахмал?

**Задание №3** Механическую кулинарную и тепловую обработку продуктов для сладких блюд проводят в каких цехах?

**Задание №4** Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?

**Задание №5** Каковы масса и температура отпуска киселей?

**Задание №6** Чем можно ароматизировать молочный кисель?

**Задание №7** Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?

**Задание №8** Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?

**Задание №9** В заданиях заполните пропуски в предложениях

На П.О.П. сладкие блюда приготавливают в специальном отделении \_\_\_\_\_

**Задание №10** В заданиях заполните пропуски в предложениях

Хранят готовое желе на холоде не более \_\_\_\_ часов, так как оно \_\_\_\_\_, после чего \_\_\_\_\_ и выделяет жидкость.

**Формируемая компетенция: ПК 4. 5**

**Перечень заданий закрытого типа**

**Задание №1** Чай, кофе, какао в процессе хранения? Выберите несколько правильных ответов на вопрос:

- а. изменяют цвет
- б. поглощают посторонние запахи
- в. теряют аромат

**Задание №2** Окраска настоя зависит от ...? Выберите несколько правильных ответов на вопрос:

- а. способа обработки чая при его производстве
- б. одержания дубильных веществ
- в. содержания красящих веществ

**Задание №3** По предложенным ингредиентам определить название напитка: Мёд-100, сахар-75, гвоздика-3, корица-5, кардамон или имбирь-5, лавровый лист-1, облепиха 110, вода 1000?

- а. медовый айс – крим
- б. напиток клюквенный
- в. напиток «Петровский»
- г. сбитень

**Задание №4** Содержащиеся во всех горячих напитках вещества?

- а. благоприятно влияют на сердечную деятельность
- б. Способствуют пищеварению
- в. Уменьшают ощущение усталости
- г. обладают высокой пищевой ценностью

**Задание №5.** Как следует хранить: чай, кофе, какао ?

- а. в сухих помещениях
- б. в плотно закрытой таре
- в. вдали от пряностей и других продуктов, обладающих специфическими запахами
- г. в распечатанных пачках

**Задание №6** Чем богат чай? Выберите несколько правильных ответов на вопрос.

- а. витаминами В1, В2, С, Р, РР
- б. аминокислотами
- в. пигментам
- г. алкалоидами

**Задание №7.** Соотнеси технологию приготовления согласно названию кофейного напитка.

|  |   |
|--|---|
| 1. Кофе на молоке (по-варшавски)         | а. Готовят черный кофе, отдельно взбивают сливки с рафинадной пудрой. Взбитые сливки осторожно кладут в стакан с налитым кофе. Можно выпускать сливки из кондитерского конверта.  |
| 2. Кофе со взбитыми сливками (по-венски) | б. Мелко смолотый натуральный кофе засыпают в специальную посуду (турку), добавляют сахар, заливают холодной водой и доводят до кипения. Подают кофе в турке или переливают в кофейные чашки, не процеживая. На поверхности должна быть мелкозернистая пена. Отдельно подают холодную кипяченую или минеральную воду. |
| 3. Кофе по-восточному (черный с гущей)   | в. Готовят кофе более концентрированным. В сваренный и процеженный кофе добавляют горячее топленое молоко, сахар, доводят до кипения. При отпуске разливают в стаканы или чашки. Сверху положить молочную пенку, снятую при топлении молока.  |

**Задание №8.** Установите соответствие между группой сладких блюд и блюдами, к которой они принадлежат.

|   |   |
|---|---|
| 1 холодные<br>2 горячие<br>3 замороженные | а. мороженое<br>б. желе лимонное<br>в. пудинг с консервированными плодами<br>г. компот из яблок и груш<br>д. фруктовый лёд<br>е. яблоки в тесте |
|---|---|

**Задание №9.** Восстанови последовательность приготовления мусса.

1. Подготовка желирующего вещества
2. Приготовление сиропа
3. Растворение желирующего вещества в сиропе
4. Введение сока
5. Охлаждение до комнатной температуры
6. Взбивание на холоде до получения пышной массы
7. Разливание в формы
8. Застывание

**Задание №10.** Восстанови последовательность приготовления ванильного крема.

1. Желатин замачивают, растапливают.
2. Сметану охлаждают до 2 градусов.
3. Молоко кипятят.
4. Яйца растирают с сахаром, разводят тёплым молоком.
5. Проваривают на водяной бане до 70 – 80 градусов.
6. Вводят растопленный желатин.
7. Процеживают смесь, добавляют ванилин.
8. Сметану взбивают, вливают яично-молочную смесь.
9. Крем разливают в формочки, охлаждают.
10. Крем перекладывают в креманки, подают с соусом.

### Перечень заданий открытого типа

**Задание №1.** Как влияет на вкус чая соприкосновение с металлом?

**Задание №2** Определи желированное блюдо по составу сырья - готовят из взбитых сливок 35% жирности или сметаны, яично-молочной смеси и желатина

**Задание №3** Горячие напитки – чай, кофе, какао, шоколад – являются ...

**Задание №4** Чай, кофе, какао в процессе хранения ...

**Задание №5** Зеленый кирпичный чай перед завариванием...

**Задание №6** Лучший по качеству напиток получают из кофе, размолотого ...?

**Задание №7** Масса желирующих продуктов в процессе замачивания увеличивается во сколько раз?

**Задание №8** Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?

**Задание №9** Вставьте пропущенные слова (ответ пропишите через запятую).

Кипяченое молоко подают как горячим, так и холодным. Температура горячих напитков должна быть \_\_\_\_\_ °С, холодных — \_\_\_\_\_ °С и \_\_\_\_\_ °С.

**Задание №10** Вставьте пропущенные слова (ответ пропишите через запятую).

Готовить напитки необходимо \_\_\_\_\_, небольшими партиями, не допуская \_\_\_\_\_, длительного \_\_\_\_\_, повторного \_\_\_\_\_.

**Формируемая компетенция: ПК 4. 6**

### Перечень заданий закрытого типа

**Задание №1.** Выбери верное.

Яблоки жарят до образования золотистой поджаристой корочки ...

- а. 3 – 5 минут
- б. 2 – 3 минуты
- в. 5 – 7 минут

**Задание №2.** Выберите, сколько времени необходимо для замораживания мусса в холодильной камере?

- а. 6 часов
- б. 4 часа
- в. 10 часов

**Задание №3.** Выберите, какие ароматические эссенции используются, для приготовления сложных холодных и горячих десертов?

- а. кориандр, мускатный орех
- б. имбирь, эстрагон
- в. корица, ванилин

**Задание №4.** Какой фрукт добавляют в шарлотку

- а. киви
- б. персик
- в. яблоко

**Задание №5.** Выбери несколько верных вариантов

К желеваным блюдам относятся...

- а. кисель молочный
- б. самбук яблочный
- в. пудинг сухарный
- г. яблоки в тесте
- д. крем ванильный
- е. мусс клубничный

**Задание №6.** Выбери несколько верных вариантов

Улучшить вкусовые качества сладких блюд и придать им аромат помогают входящие в их состав:






- а. орехи
- б. какао
- в. ванилин
- г. лимонная кислота
- д. желеваные продукты

**Задание №7.** Соотнеси количество желатина на 1 кг желеваных блюд.

|           |       |
|-----------|-------|
| 1. Желе   | а. 30 |
| 2. Мусс   | б. 27 |
| 3. Самбук | в. 15 |
| 4. Крем   | г. 20 |

**З**

**Задание №8.** Соотнеси названия желеваных веществ с изображением

|            |  |
|------------|--|
| 1. крахмал | а.  |
| 2. желатин | б.  |
| 3. агароид | в.   |
| 4. агар    | г.   |
| 5. пектин  | д.  |

**Задание №9.** Восстанови технологическую последовательность подготовки свежих фруктов и ягод для приготовления салатов.

1. Фрукты и ягоды перебирают
2. Удаляют остатки стебельков и плодоножек
3. Промывают холодной водой, оставляя их в воде на 2-3 минуты
4. Перемешивают
5. Ополаскивают холодной кипячёной водой
6. Укладывают в дуршлаг или сито
7. Дают стечь воде

**Задание №10.** Восстанови последовательность приготовления пудинга с консервированными плодами.

1. Прижигают несколько раз раскалённой поварской иглой так, чтобы образовался рисунок из карамелизованного сахара.
2. Отпускают в этой же посуде, украсив сверху консервированными фруктами и ягодами, орехами
3. Готовую массу раскладывают на порционные сковороды, смазанные маслом, в несколько слоёв, перекладывая её молочными пенками.
4. Поверхность каши разравнивают, посыпают сахаром.
5. Пудинг запекают в жарочном шкафу 5-7 минут.

#### **Перечень заданий открытого типа**

**Задание №1.** Для чего яблоки для блюда «Яблоки с рисом» варят в подкисленной лимонной кислотой воде?

**Задание №2.** Какая крупа используется для приготовления каши гурьевской?

**Задание №3.** Как влияет большое количества кофеина на организм человека?

**Задание №4.** Назови температуру фритюра для жаренья яблок в кляре.

**Задание №5.** Какой натуральный кофе поступает на п.о.п.?

**Задание №6.** Как называется легкий и воздушный десерт, основу которого составляют яйца. Причем белки взбиваются отдельно, именно они и придают воздушность этому десерту.

**Задание №7.** Каким ингредиентом самбук отличается от мусса?

**Задание №8.** Как называется приём кулинарной обработки, когда блюдо поливают алкоголем и поджигают, отчего у блюда появляются неповторимые аромат и вкус, оно покрывается хрустящей корочкой?

**Задание №9.** Вставьте пропущенные слова(ответ пропишите через запятую).

Какао и шоколад являются продуктами \_\_\_\_\_ пищевой ценности, благодаря содержанию в них большого количества \_\_\_\_\_. Кроме того, в них содержатся вещества, действующие на нервную систему и сердечную деятельность.

**Задание №10.** Вставьте пропущенное слово

Для приготовления \_\_\_\_\_ необходим специальный горшочек из меди, керамики, чугуна или нержавеющей стали, с ручкой. Его устанавливают на ножках, достаточно высоких, чтобы под ним поместилась свеча или горелка.

#### **Формируемая компетенция: ПК 5.1**

#### **Перечень заданий закрытого типа**

**Задание №1** Выберите правильные ответы на вопрос

Влажность пшеничной муки не должна превышать:

- 1) 12,5%;
- 2) 16,5%;
- 3) 15%.

**Задание №2** Выберите правильные ответы на вопрос

Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?

- 1) 20 г;
- 2) 9 г;
- 3) 40 г.

**Задание №3** Выберите правильные ответы на вопрос

Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:

- 1) пенообразователя;
- 2) загустителя;
- 3) увлажнителя.

**Задание №4** Выберите правильные ответы на вопрос

Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:

- 1) разрыхления;
- 2) снижения упругих свойств теста;
- 3) пенообразования.

**Задание №5** Выберите правильные ответы на вопрос

Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:

- 1) яблочного пюре с сахаром;
- 2) ароматных протертых фруктов и ягод;
- 3) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.).

**Задание №6** Выберите правильные ответы на вопрос

Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:

- 1) 12 ч;
- 2) 24 ч;
- 3) 3-4 ч

**Задание №7** Установите соответствие между наименованием отделения и оборудованием

| Наименование отделения             | Наименование оборудования   |
|------------------------------------|---|
| 1. выпечное<br>2. тосторазделочное | а) тестозакаточная,<br>б) жарочно-пекарные шкафы,<br>в) тестоделитель,<br>г) тестокруглитель,<br>д) расстойные шкафы,<br>е) пароконвектоматы,<br>ж) тестоотсадочная |

**Задание №8.** Установите соответствие между наименованием оборудования и для чего оно используется

| Наименование оборудования  | Для чего используется  |
|--|--|
| 1. конвектоматы<br>2. температурная машина<br>3. отсадочная машина<br>4. сироповарочные машины | а) для изготовления кондитерских изделий из различных видов теста и масс<br>б) для приготовления сиропов, помадных, фруктовых и других масс<br>в) для плавления глазурей и шоколада, и дальнейшего нанесения на кондитерские изделия,<br>г) для выпекания различных хлебобулочных и кондитерских изделий |

**Задание № 9.** Установите верную последовательность обработки яиц

1. ополаскивают в проточной воде;
2. замачивание в теплой воде в течение 5-10 мин;
3. дезинфекция 0,2%-ным раствором хлорной извести или 0,5%-ным раствором хлорамина в течение 5 мин;
4. обработка в 1-2%-ном растворе кальцинированной соды с температурой 40 - 45°C в течение 5-10 мин.

**Задание №10.** Укажите правильную последовательность проверки оборудования перед началом работы

1. проверить правильность сборки
2. проверить работу холостого хода
3. убедиться в исправности оборудования, его крепления
4. проверить электрическую защиту заземления
5. проверить санитарное состояние

### Перечень заданий открытого типа

**Задание №1** Перечислите, из каких операций состоит технологический процесс приготовления кондитерских изделий?

**Задание №2** Какое оборудование устанавливают в помещении для обработки яиц?

**Задание №3** Перечислите оборудование, которое устанавливают в помещении для охлаждения и отделки изделий

**Задание №4** В каких случаях проводится внеплановый инструктаж?

**Задание №5** Тестомесильная машина предназначена для замешивания?

**Задание №6** Формы и формочки металлические или гибкие из силикона с антипригарным покрытием разнообразной формы используют для?

**Задание №7** В кондитерском цехе изготавливают широкий ассортимент изделий из?

**Задание №8** Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве

**Задание №9** В заданиях заполните пропуски в предложениях (ответ пропишите через запятую).

Холодильное оборудование обеспечивает \_\_\_\_\_ продуктов \_\_\_\_\_ на предприятиях общественного питания и является обязательным оборудованием для кафе, баров, \_\_\_\_\_.

**Задание №10** В заданиях заполните пропуски в предложениях (ответ пропишите через запятую).

Назначение кондитерского цеха \_\_\_\_\_ разнообразных \_\_\_\_\_ и мучных \_\_\_\_\_ изделий.

### Формируемая компетенция: ПК 5.2

### Перечень заданий закрытого типа

**Задание №1** Выберите правильный ответ на вопрос

Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:

- 1) разрыхления;
- 2) снижения упругих свойств теста;
- 3) пенообразования.

**Задание №2** Выберите правильный ответ на вопрос

Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:

- 1) яблочного пюре с сахаром;
- 2) ароматных протертых фруктов и ягод;
- 3) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.)

**Задание №3** Выберите правильный ответ на вопрос

Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки:

- 1) со слабой клейковиной;
- 2) со средней клейковиной;
- 3) с сильной клейковиной.

**Задание №4** Выберите правильный ответ на вопрос

Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре

- 1) 200-225 °С;
- 2) 250-300 °С;
- 3) 125-150 °С.

**Задание №5** Выберите правильный ответ на вопрос

В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:

- 1) яйцепродуктов;
- 2) лимонной кислоты;
- 3) сахара.

**Задание №6** Выберите правильный ответ на вопрос

В рецептуру заварного полуфабриката не входят:

- 1) сахар и разрыхлитель;
- 2) соль и сливочное масло;
- 3) яйца и вода.

**Задание №7** Установите соответствие между технологической операцией и методом приготовления полуфабриката для мучных кондитерских изделий

| Технологические операции |  | Метод приготовления п/ф |   |
|--------------------------|--|-------------------------|---|
| 1                        | просеивание муки и приготовление (замес) теста | а                       | глазирование шоколадом  |
| 2                        | сборка торта                                   | б                       | приготовление дрожжевой суспензии приготовление раствора соли |
| 3                        | Выпечка  | в                       | обработка паром   |
| 4                        | оформления изделий после выпечки               | г                       | склейка пластов   |

**Задание №8** Установите соответствие между видом кондитерских изделий и их упаковкой, предназначенной для приготовления, транспортировки и хранения данных изделий.

|   |                        |   |  |
|---|------------------------|---|--|
| 1 | Кейкпопсы              | а |    |
| 2 | Торты и пирожные       | б |    |
| 3 | Мафины, капкейки       | в |   |
| 4 | Кексы весовые и пироги | г |  |

**Задание №9.** Определите последовательность санитарной обработки внутрицеховой тары и инвентаря:

|   |  |
|---|--|
| 1 | просушивание и хранение в специально отведенном месте;                                     |
| 2 | тщательная механическая очистка;   |
| 3 | дезинфекция 2%-ным раствором хлорной извести с температурой не ниже 40°C в течение 10 мин; |
| 4 | замачивание и мойка в 0,5%-ном растворе кальцинированной соды с температурой не ниже 40°C; |
| 5 | ополаскивание горячей водой с температурой не ниже 65°C.                                   |

**Задание №10.** Определите последовательность операций перед началом безопасной эксплуатации механического оборудования

|   |  |
|---|--|
| 1 | работу пускорегулирующей аппаратуры и приборов на холостом ходу;   |
| 2 | надежность заземляющих соединений;   |
| 3 | работу и состояние предохранительных клапанов контрольно-измерительных приборов;                           |
| 4 | исправность защитных средств;  |
| 5 | наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений движущихся частей оборудования; |
| 6 | отсутствие посторонних предметов внутри или вокруг оборудования;   |
| 7 | наличие резиновых ковриков;  |



### Перечень заданий открытого типа

**Задание №1.** При какой температуре следует выпекать песочный полуфабрикат в виде пласта?

**Задание №2.** Чего не содержит слоеный полуфабрикат в отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных?

**Задание №3.** Что не входит в рецептуру заварного полуфабриката?

**Задание №4.** Что отсутствует в рецептуре воздушного полуфабриката?

**Задание №5.** По характеру структуры теста песочный и сахарный полуфабрикаты относятся к какой системе?

**Задание №6.** Что используют при приготовлении ромовой бабы в качестве отделочных полуфабрикатов?

**Задание №7.** Из какого полуфабриката изготавливают пирожное «Картошка обсыпная»?

**Задание №8.** Какое оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикате?

**Задание №9.** Вставьте пропущенное слово.

Белок яйца обладает связующими свойствами, является хорошим ..., удерживает сахар.

**Задание №10.** Вставьте пропущенное слово.

Применение в некоторых рецептурах для вафель сахара, растительного масла, яичного желтка снижает ... теста.

### Формируемая компетенция: ПК 5.3

#### Перечень заданий закрытого типа

**Задание №1** Выберите правильный ответ на вопрос

Ведущая роль в процессе образования теста принадлежит белкам и крахмалу. В муке содержится:

- 1) белков примерно 20%, крахмала – до 90%;
- 2) белков примерно 12,5-14,5 %, крахмала – до 80%;
- 3) белков примерно 40%, крахмала – до 60%.

**Задание №2** Выберите правильный ответ на вопрос

При приготовлении ромовой бабы в качестве отделочных полуфабрикатов используют:

- 1) шоколад, пралине;
- 2) марципан, мастику;
- 3) сироп, помаду.

**Задание №3** Выберите правильный ответ на вопрос

Если необходимо увеличить набухание коллоидов муки, замес ведут при:

- 1) повышенной температуре;
- 2) пониженной температуре;
- 3) комнатной температуре.

**Задание №4** Выберите правильный ответ на вопрос

При приготовлении заварного полуфабриката используют муку:

- 1) с небольшим содержанием клейковины;
- 2) со средним содержанием клейковины;
- 3) с большим содержанием клейковины.

**Задание №5** Выберите правильный ответ на вопрос

Пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается из:

- 1) слоеного полуфабриката;
- 2) миндального полуфабриката;
- 3) обрезок от бисквитного полуфабриката.

**Задание №6** Выберите правильный ответ на вопрос

Для улучшения вкуса мучных кондитерских изделий используют вкусовые продукты:

- 1) какао порошок, кофе натуральный, соль поваренная;
- 2) желатин, агар;
- 3) сироп инвертный, жженку, патоку.

**Задание №7.** Установите соответствие между продуктом для приготовления кондитерских изделий и сырьем, которым можно его заменить

| Сырье |                      | Продукты |                    |
|-------|----------------------|----------|--------------------|
| 1     | Крахмал картофельный | а        | Мармелад, варенье  |
| 2     | Повидло, джем        | б        | Крахмал кукурузный |
| 3     | Ванильная эссенция   | в        | Цукаты             |
| 4     | Изюм                 | г        | Бренди или ликер.  |

**Задание №8.** Установите соответствие между кондитерским изделием и способом, сроком хранения, упаковкой.

|   |         |   |  |
|---|---------|---|--|
| 1 | Вафли   | а | Упаковку производят для сохранения их качества в течение длительного периода. Изделия завертывают в пачки, расфасовывают в коробки или пакеты. Срок хранения от 30 суток до 3 месяцев.   |
| 2 | Пряники | б | Упаковывают в картонные коробки с художественно-оформленной этикеткой. Срок хранения от 2 до 12 дней - дрожжевых и 7 дней - на химических разрыхлителях.   |
| 3 | Кексы   | в | Упаковывают в коробки и ящики. Хранят в сухих, чистых, хорошо вентилируемых складах, при температуре не выше 18°C и относительной влажности воздуха 65-75 %. могут храниться более 3 месяцев.  |
| 4 | Рулеты  | г | Хранят при температуре не более 20°C и относительной влажности воздуха 65-75 % в течение месяца при упаковке изделий в парафинированную бумагу и не более семи дней при упаковке в пергамент, пергамент или подпергамент. Срок реализации от 24 часов до 7 суток |
| 5 | Печенье | д | Расфасовывают в пачки, коробки, пакеты из целлофана. Хранят в сухих, хорошо проветриваемых складах, не зараженных амбарными вредителями, при температуре не выше 18°C и относительной влажности 65-75 %. Срок хранения 2 месяца.                                 |

**Задание №9.** Определите верную технологическую последовательность приготовления дрожжевого теста безопасным способом

|   |   |
|---|---|
| 1 | Дрожжи разводят с небольшим количеством воды и добавляют в дежу, когда мука будет частично перемешана с водой;                        |
| 2 | Воду нагревают до 35-40 С;  |
| 3 | Подготовка сырья;   |
| 4 | Обминка;  |
| 5 | Замес теста;  |
| 6 | Брожение;   |
| 7 | Соль и сахар растворяют в небольшом количестве воды, предназначенных для замеса, и, процедив через сито соединяют с остальным сырьем; |

**Задание №10.** Укажите правильную последовательность проверки оборудования в кондитерском цехе перед началом работы

|   |   |
|---|---|
| 1 | проверить правильность сборки                       |
| 2 | проверить работу холостого хода                     |
| 3 | убедиться в исправности оборудования, его крепления |
| 4 | проверить электрическую защиту заземления           |
| 5 | проверить санитарное состояние                      |

### Перечень заданий открытого типа

**Задание №1.** По характеру структуры теста песочный и сахарный полуфабрикаты относятся к какой системе?

**Задание №2.** Что используют для химического разрыхления?

**Задание №3.** От чего зависит водопоглощительная способность муки?

**Задание №4.** Какой крем не используется для склеивания пластов?

**Задание №5.** У вас получилось матовое, без глянца желе. В чем причина

**Задание №6.** При изготовлении 1000 штук булочек расход муки должен составить 40 кг. Поступившая на предприятие мука имеет влажность 16%. Сколько потребуется муки для изготовления 1000 булочек.

**Задание №7.** Что такое клейстеризация крахмала?

**Задание №8.** Как влияет сахар на набухание белков муки?

**Задание №9.** Вставьте пропущенное слово

Жиры – высококачественный продукт, широко применяются в кондитерском производстве, придают изделиям вкус сдобы и \_\_\_\_\_, а в некоторых видах изделий являются разрыхлителем.

**Задание №10.** Вставьте пропущенное слово

Разрыхлителями теста считаются такие продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту \_\_\_\_\_.

### Формируемая компетенция: ПК5.4

#### Перечень заданий закрытого типа

**Задание №1.** Выберите правильные ответы на вопрос

Что добавляют в сахарную сырцовую мастику для придания ей белого цвета?

- а) сахарную пудру;
- б) лимонную кислоту;
- в) патоку.

**Задание №2.** Выберите правильные ответы на вопрос

Состав какой мастики входит крахмал?

- а) сахарной заварной;
- б) сахарной молочной;
- в) сахарной сырцовой.

**Задание №3.** Выберите правильные ответы на вопрос

Какую мастику сначала подсушивают, а затем используют?

- а) сахарную молочную;
- б) сахарную заварную;
- в) сахарную сырцовую.

**Задание №4.** Выберите правильные ответы на вопрос

Для изготовления сырцового марципана используют следующий набор продуктов:

- а) миндаль, сахар-песок, коньяк, вода;
- б) миндаль, сахарная пудра, вода, патока, коньяк;
- в) миндаль, сахарная пудра, патока, коньяк.

**Задание №5.** Выберите правильные ответы на вопрос

Сироп для заварного марципана уваривают до:

- а) среднего шарика;
- б) мягкого шарика;
- в) твердого шарика.

**Задание №6.** Выберите правильные ответы на вопрос

Выберите из списка крем, который можно использовать для украшения мучных кондитерских изделий

- а) белковый заварной;
- б) Шарлотт;
- в) заварной ванильный;
- г) Новый;
- д) Патиссьер.

**Задание №7.** Соотнесите виды региональных мучных кондитерских изделий с их происхождением

| Виды изделий |          | Регион происхождения |         |
|--------------|----------|----------------------|---------|
| 1            | Чуррос   | а                    | Турция  |
| 2            | Пахлава  | б                    | Италия  |
| 3            | Тирамису | в                    | Испания |
| 4            | Макарон  | г                    | США     |
| 5            | Брауни   | д                    | Франция |

**Задание №8.** Соотнесите основные виды мучных кондитерских изделий с их описанием

| Виды изделий |                   | Описание |   |
|--------------|-------------------|----------|---|
| 1            | Пряничное изделие | а        | Мучное кондитерское изделие разнообразной формы с массовой долей влаги не более 15,5 %  |
| 2            | Печенье           | б        | Мучное кондитерское изделие разнообразной формы с содержанием или без содержания пряностей, меда, с рисунком или без, с начинкой или без нее, глазированное или неглазированное.  |
| 3            | Вафельное изделие | в        | Мучное кондитерское изделие, изготовленное из вернутого выпеченного полуфабриката и отделочного полуфабриката с отделкой поверхности или без нее.                                 |
| 4            | Кекс              | г        | Мучное кондитерское изделие в виде листов или трубочек, прослоенных или наполненных начинкой.   |
| 5            | Рулет             | д        | Мучное кондитерское изделие объемной формы с крупными или мелкими добавлениями или без них, с начинкой или без нее.   |
| 6            | Пирожное          | е        | Сложное многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов, массой не менее 150г. |
| 7            | Торт              | ж        | Сложное многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов, массой не более 150г. |

**Задание № 9.** Определите верную последовательность выполнения операций в технологической схеме заваривания массы для заварного теста:

- 1) заваривают массы 1-2 мин при помешивании;
- 2) наливают в посуду воду;
- 3) доводят смесь до кипения;
- 4) кладут масло или маргарин, соль;
- 5) всыпают постепенно муку.

**Задание №10.** Определите порядок технологических операций по приготовлению песочных тортов:

- а) приготовление отделочных полуфабрикатов;
- б) приготовление песочного полуфабриката;
- в) склеивание пластов;
- г) зачистка пластов;
- д) отделки боковых сторон;
- е) намазывание поверхности и боковых сторон;
- ж) отделки поверхности торта.

#### Перечень заданий открытого типа

**Задание №1** Укажите основное сырье для приготовления мучных кондитерских изделий

**Задание №2** Укажите основные органолептические показатели качества выпеченных полуфабрикатов для приготовления мучных кондитерских изделий

**Задание №3** Укажите сырье, которым можно заменить желатин

**Задание №4** На какие 3 группы делиться мука в зависимости от содержания клейковины

**Задание №5** Какими методами оценивают качество готовой продукции ежедневно на мелких предприятиях, не имеющих своей лаборатории?

**Задание №6** Каким методом оценки качества устанавливают кислотность сливок.

**Задание №7** Как влияет сахар на набухание белков муки?

**Задание №8** Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикате.

**Задание №9** В заданиях заполните пропуски в предложениях (ответ пропишите через запятую).

Песочное тесто характеризуется большим содержанием \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_

**Задание №10** В заданиях заполните пропуски в предложениях

Для улучшения качества клейковины в слоеное пресное тесто добавляют \_\_\_\_\_

### **Формируемая компетенция: ПК 5.5**

#### **Перечень заданий закрытого типа**

**Задание №1** Выберите правильный ответ на вопрос

Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки:

- а) со слабой клейковиной;
- б) со средней клейковиной;
- в) с сильной клейковиной

**Задание №2** Выберите правильный ответ на вопрос

Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре

- а) 200-225 °С;
- б) 250-300 °С;
- в) 125-150 °С.

**Задание №3** Выберите правильный ответ на вопрос

В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:

- а) яйцепродуктов;
- б) лимонной кислоты;
- в) сахара.

**Задание №4** Выберите правильный ответ на вопрос

В рецептуру заварного полуфабриката не входят:

- а) сахар и разрыхлитель;
- б) соль и сливочное масло;
- в) яйца и вода.

**Задание №5** Выберите правильный ответ на вопрос

В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:

- а) яичные белки;
- б) сахар;
- в) мука.

**Задание №6** Выберите правильный ответ на вопрос

Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?

- а) сливочное масло;
- б) сливки 36 % жирности;
- в) яичные белки.

**Задание №7.** Установите соответствие между кондитерским изделием и способом, сроком хранения, упаковкой.

|   |         |   |   |
|---|---------|---|---|
| 1 | Вафли   | а | Упаковку производят для сохранения их качества в течение длительного периода. Изделия завертывают в пачки, расфасовывают в коробки или пакеты. Срок хранения от 30 суток до 3 месяцев.        |
| 2 | Пряники | б | Упаковывают в картонные коробки с художественно-оформленной этикеткой. Срок хранения от 2 до 12 дней - дрожжевых и 7 дней - на химических разрыхлителях.                                      |
| 3 | Кексы   | в | Упаковывают в коробки и ящики. Хранят в сухих, чистых, хорошо вентилируемых складах, при температуре не выше 18°С и относительной влажности воздуха 65-75 %. могут храниться более 3 месяцев. |

|   |         |   |  |
|---|---------|---|--|
| 4 | Рулеты  | г | Хранят при температуре не более 20°C и относительной влажности воздуха 65-75 % в течение месяца при упаковке изделий в парафинированную бумагу и не более семи дней при упаковке в пергамент, пергамент или подпергамент. Срок реализации от 24 часов до 7 суток |
| 5 | Печенье | д | Расфасовывают в пачки, коробки, пакеты из целлофана. Хранят в сухих, хорошо проветриваемых складах, не зараженных амбарными вредителями, при температуре не выше 18°C и относительной влажности 65-75 %. Срок хранения 2 месяца.                                 |

**Задание №8.** Соотнесите основные виды мучных кондитерских изделий с их подачей и сервировкой

| Виды изделий |                             | Подача, сервировка |   |
|--------------|-----------------------------|--------------------|---|
| 1            | Пироги со сладкой начинкой  | а                  | Подают на круглом блюде, на которое стелют салфетку, сложенную лотосом, в середину ставят мелкую столовую или десертную тарелку, на которую укладывают изделия горкой. Стол сервируют мелкими десертными тарелками. Индивидуальные приборы не используют. |
| 2            | Пирожки со сладкой начинкой | б                  | Подают на круглых блюдах с десертной лопаткой для раскладки. Стол сервируют мелкими десертными тарелками и десертными вилками.  |
| 3            | Печенье сухое               | в                  | Подают на десертной тарелке с салфеткой, десертной вилкой или ложкой.   |
| 4            | Печенье мягкое и жирное     | г                  | Подают в небольшой вазочке или розетке, обычно едят руками, отламывая по небольшому кусочку и отправляя в рот.  |

**Задание №9.** Определите верную последовательность выполнения операций в технологической схеме заваривания массы для заварного теста:

- 1) заваривают массы 1-2 мин при помешивании;
- 2) наливают в посуду воду;
- 3) доводят смесь до кипения;
- 4) кладут масло или маргарин, соль;
- 5) всыпают постепенно муку.

**Задание №10.** Определите верную технологическую последовательность приготовления пирожного корзиночка с фруктами «Манго»

1. из песочного теста выпекают корзиночки;
2. наполняют кремом манго;
3. глазируют гелем;
4. внутреннюю поверхность корзиночек глазируют шоколадом;
5. сверху украшают двумя-тремя ломтиками свежих манго, коктейльной вишней;
6. ставят в холодильник для застывания;

#### Перечень заданий открытого типа

**Задание №1.** Определить какой крем готовят согласно этой технологической схеме приготовления: Взбивают охлажденные белки, постепенно добавляют сахарную пудру, в конце взбивания вводят лимонную кислоту.

**Задание №2.** Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?

**Задание №3.** Срок хранения пирожных и тортов с заварным кремом.

**Задание №4.** При какой температуре выпекают бисквитное тесто.

**Задание №5.** Способ разрыхления бисквитного теста

**Задание №6.** Какой крем не ароматизируется ни чем, кроме ванильной пудры и не подкрашивается?

**Задание №7.** Из каких основных 3 этапов состоит приготовление слоеного теста

**Задание №8.** Установите причину дефекта изделий из заварного теста: заварной полуфабрикат расплывчатый

**Задание №9.** Вставьте пропущенное слово.

При приготовлении бисквитного теста для уменьшения количества клейковины муку заменяют \_\_\_\_\_ в количествах 25%

**Задание №10.** Вставьте пропущенные слова.

Приготовление заварного теста состоит из следующих операций: заваривание \_\_\_\_\_ и соединения с \_\_\_\_\_

**Формируемая компетенция: ПК 5.6**

**Перечень заданий закрытого типа**

**Задание №1** Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите комплекс органолептических показателей, используемых для оценки качества сдобных хлебобулочных изделий и хлеба:

- а) состояние поверхности, отделка поверхности, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корки от мякиша, толщину и форму изделия, состояние мякиша (пропеченность, промес, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала);
- б) состояние поверхности, форма, цвет, запах и вкус, текстура (консистенция).

**Задание №2** Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите верные условия хранения сдобных хлебобулочных изделий и хлеба:

- а) выпеченные изделия укладывают в чистые деревянные лотки и хранят в чистом, сухом, хорошо проветриваемом помещении;
- б) выпеченные изделия укладывают в чистые полимерные лотки хранят в прохладном помещении при влажности выше 70%, отдельно от другой продукции.

**Задание №3** Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите верные требования к безопасному хранению сдобных хлебобулочных изделий и хлеба

- а) нельзя хранить вместе с другими продуктами и материалами;
- б) срок хранения изделий на предприятии исчисляется с момента выхода хлеба из печи до момента доставки его потребителю – 6 – 50 часов;
- в) Для упаковывания используют хлебобулочные изделия, выпеченные на предприятии-изготовителе, у которых период времени с момента выемки из печи до упаковывания не превышает 6-14 часов;
- г) Допустимо упаковывание при температуре мякиша внутри хлебобулочного изделия не более 40 °С.

**Задание №4** Выберите правильный ответ на вопрос

Влажность пшеничной муки не должна превышать:

- а) 12,5%;
- б) 16,5%;
- в) 15%.

**Задание №5** Выберите правильный ответ на вопрос

Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей:

- а) 25-35° С;
- б) 45-50° С;
- в) 20-25° С;
- г) 50-55° С.

**Задание №6** Выберите правильный ответ на вопрос

Для чего следует производить обминку дрожжевого теста?

- а) для удаления избытка углекислого газа;
- б) для прекращения брожения;
- в) для равномерного распределения дрожжей;
- г) для удаления этилового спирта.

**Задание №7.** Соотнесите виды сдобных хлебобулочных изделий и хлеба с их сроками хранения:

| Виды х/б изделий                                      | Сроки хранения |          |
|---|----------------|----------|
| 1 Неупакованный хлеб из пшеничной муки                | а              | 16 часов |
| 2 Неупакованный хлеб из ржаной и ржано-пшеничной муки | б              | 24 часа  |
| 3 Мелкоштучные хлебобулочные изделия                  | в              | 36 часов |

**Задание №8.** Соотнесите вид хлебобулочных изделий и его определением

| Вид |                                       | Определение |  |
|-----|---------------------------------------|-------------|--|
| 1   | Хлеб                                  | а           | Хлебобулочное изделие с большим содержанием сдобного сырья, разнообразной сложной разделкой теста, сложной отделкой поверхности полуфабрикатов и готовых изделий, более сложной формы, вкуса, аромата. |
| 2   | Праздничный хлеб                      | б           | Хлебобулочное изделие с содержанием в рецептуре сахара и (или) жира 14% и более к массе муки   |
| 3   | Сдобное хлебобулочное изделие         | в           | Хлебобулочное изделие массой более 500г  |
| 4   | Сложное сдобное хлебобулочное изделие | г           | Хлебобулочное изделие из пшеничной муки высшего и первого сорта с улучшенными свойствами   |

**Задание №9.** Определите верную технологическую последовательность приготовления дрожжевого теста безопасным способом

1. Дрожжи разводят с небольшим количеством воды и добавляют в дежу, когда мука будет частично перемешана с водой;
2. Воду нагревают до 35-40 С;
3. Подготовка сырья;
4. Обминка;
5. Замес теста;
6. Брожение;
7. Соль и сахар растворяют в небольшом количестве воды, предназначенных для замеса, и, процедив через сито соединяют с остальным сырьем;

**Задание №10.** Укажите правильную последовательность технологических операций по приготовлению пирожков печеных.

- 1) Смазывают яйцом.
- 2) На середину кладут фарш.
- 3) Готовое тесто нарезают на жгуты.
- 4) Выпекают при температуре 230-240 °С в течение 7-8 мин.
- 5) Формуют шарик массой 58 г.
- 6) Края соединяют и придают заготовкам форму лодочки.
- 7) Расстаивают в течение 5 мин.
- 8) Укладывают швом вниз на смазанный маслом противень.
- 9) Раскатывают лепешки.

### Перечень заданий открытого типа

**Задание №1.** Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?

**Задание №2.** При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?

**Задание №3.** Укажите, во сколько раз сила сухих дрожжей больше прессованных

**Задание №4.** Назовите способы разрыхления тест

**Задание №5.** Какой этап приготовления следует за операцией замеса теста?

**Задание №6.** Как подготавливают яйца к пуску в производство?

**Задание №7.** По каким признакам определяют окончание замеса дрожжевого теста?

**Задание №8.** Какие основные данные должны быть указаны на маркировке мучных кондитерских изделий, отправляемых в торговую сеть?

**Задание №9.** Вставь пропущенные слова

Дрожжевое тесто готовится двумя способами: \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_

**Задание №10.** Вставь пропущенные слова

Способ приготовления дрожжевого теста выбирается в зависимости от количества добавляемой \_\_\_\_\_ покупателями:



**Формируемая компетенция: ПК 6.1**

**Перечень заданий закрытого типа**

**Задание №1** Укажите, в каком виде поступает рыба на предприятия питания:

- а) уснувшая;
- б) перемороженная;
- в) охлажденная;
- г) замороженная.

**Задание №2** Укажите температуру в толще мышц мороженой рыбы, °С:

- а) 0...-2°С;
- б) -8...-6°С;
- в) -2...-6°С;
- г) -18.

**Задание №3** Укажите условия хранения охлажденной рыбы:

- а) не более 5 сут. при температуре -2... 1 °С;
- б) 12 сут. при температуре -8 °С;
- в) 3 сут. при температуре 0...-2°С;
- г) не более 5 сут. при температуре 2... 10°С.

**Задание №4** Укажите, каким способом оттаивают замороженную рыбу:

- а) в ваннах;
- б) на воздухе;
- в) в воде;
- г) варианты - а, б, в правильные.

**Задание №5** Укажите, для какой цели подсаливают воду при размораживании рыбы комбинированным способом:

- а) для уменьшения потерь питательных веществ;
- б) чтобы подсолить рыбу;
- в) для ускорения процесса оттаивания;
- г) чтобы рыба не испортилась.

**Задание №6** Операция термической тепловой обработки

- а) Дробление
- б) Засолка
- в) Охлаждение
- г) Фиксация
- д) Припускание

**Задание №7.** Сопоставьте вид продукта диапазону температур его хранения

|                      |                              |
|----------------------|------------------------------|
| а) замороженные      | 1) не выше 12°С;             |
| б) переохлажденные   | 2) -1, +1°С, 0, +6°С         |
| в) охлажденные       | 3) 0 +25°С                   |
| г) умеренные         | 4) от -10°С, -12°С до - 25°С |
| д) широкодиапазонные | 5) -2°С, -7°С                |

**Задание №8.** Сопоставьте пищевые продукты влажностному режиму их хранения

|   |                     |
|---|---------------------|
| а) бакалейные товары, сухофрукты        | 1) 80-85%;          |
| б) кондитерские товары, вина, чай, кофе | 2) не выше 70%-75%; |
| в) молочные, мясные, рыбные товары      | 3) не более 65%;    |
| яйца, лук, чеснок                       | 4) 90-95%.          |
| г) плоды и овощи, мясо, рыба            |                     |

**Задание №9.** Определите правильную последовательность операций приемки товара

- а) оценивание вкуса
- б) осматривание товара
- в) проверка товарно- сопроводительных документов
- г) оценивание внешнего вида, формы, цвета, блеска, прозрачности
- д) определение запаха, консистенции

**Задание 10.** Расположите технологические процессы холодильной обработки продуктов в правильной последовательности

- а) замораживание
- б) охлаждение
- в) льдообразование

#### Перечень заданий открытого типа

**Задание №1.** Определить энергетическую ценность 100 г масла сливочного несоленого, если оно содержит (в %): белков – 0.6, жиров – 82.5, углеводов (лактозы) – 0.9: белки  $4.0 \text{ ккал} \times 0.6 = 2.4$  ккал жиры  $9.0 \text{ ккал} \times 82.5 = 742.5$  ккал углеводы  $3.75 \text{ ккал} \times 0.9 = 3.4$  ккал

**Задание №2.** Определить теоретическую и практическую энергетическую ценность 150 г салата, который состоит из вареного куриного яйца (40г), вареной свеклы (60 г), жаренной докторской колбасы (40 г) и майонеза (10 г).

**Задание №3.** В каких единицах выражается энергетическая ценность продуктов?

**Задание №4.** От чего зависит количество употребления в сутки белков, жиров, углеводов?

**Задание №5.** В соответствии, с каким законом запрещается принимать на ПОП товар опасный для здоровья потребителей?

**Задание №6.** Как называется группа герметично укупоренных продуктов переработки мяса, подвергнутых стерилизации?

**Задание №7.** Как называются яйца со сроком хранения не более 7 суток с момента снесения?

**Задание №8.** С чем связано осаливание жиров?

**Задание №9.** Дополните предложение «Приёмка сырья и продовольственных товаров от поставщика производится по показателям качества \_\_\_\_\_»

**Задание №10.** Впишите правильный ответ «Коллаген — это \_\_\_\_\_ белок

#### Формируемая компетенция: ПК 6.2

#### Перечень заданий закрытого типа

**Задание № 1.** По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?

- а) по степени усвояемости;
- б) по химическому составу;
- в) по минеральному составу.

**Задание № 2.** Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

- а) разрушается;
- б) улетучивается с паром;
- в) переходит в клейкое вещество глутин

**Задание № 3.** Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

- а) порционными кусками (кругляшом);
- б) целиком;
- в) разделяют на филе.

**Задание № 4.** У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?

- а) окунь;
- б) маринка;
- в) ставрида.

**Задание № 5.** Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы готовят с фаршем из вареных яиц и пассированного лука?

- а) котлеты, биточки;
- б) зразы;
- в) тефтели, фрикадельки

**Задание № 6.** В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?

- а) котлеты;
- б) зразы;

в) тефтели

**Задание № 7.** Установите соответствие посуды для индивидуальной подачи следующих блюд:

|  |   |
|--|---|
| а) сельдь рубленая<br>б) шпроты<br>в) овощи натуральные<br>г) икра зернистая | 1) закусочная тарелка<br>2) икорница<br>3) лоток<br>4) салатник |
|--|---|

**Задание № 8.** Установите соответствие аббревиатуры стандарту

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| а) ГОСТ<br>б) ОСТ<br>в) ТУ<br>г) СТП | 1) отраслевой стандарт<br>2) государственный стандарт<br>3) стандарт предприятия<br>4) технические условия |
|--------------------------------------|--|

**Задание № 9.** Из перечисленного, установите правильную последовательность линии производства полуфабрикатов из рыбы

- а) Нарезка п/ф
- б) Очистка рыбы от чешуи
- в) Размораживание рыбы
- г) Транспортировка в горячий цех
- д) Удаление плавников, головы
- е) Потрошение, промывание

**Задание № 10.** Из перечисленного, установите правильную последовательность линии производства полуфабрикатов из мяса:

- а) Жиловка и зачистка
- б) Выделение крупнокусковых п/ф
- в) Обмывание
- г) обсушивание
- д) Обвалка отрубов
- е) удаление клейма

#### Перечень заданий открытого типа

**Задание № 1.** Как называется тесто для полуфабриката «Рыба в тесте»?

**Задание № 2.** Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 - 30 с и быстро переключают в холодную воду?

**Задание № 3.** Как размораживают птицу?

**Задание № 4.** Как называется отделение мякоти от костей?

**Задание № 5.** Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?

**Задание № 6.** Какие требования предъявляются к услугам общественного питания?

**Задание № 7.** Какое клеймо должна иметь мерная посуда?

**Задание № 8.** Сколько приходится на одного человека пространства за банкетным столом?

**Задание № 9.** Закончите фразу «Проценты отходов при холодной обработке крупного рогатого скота I категории составляют \_\_\_\_\_»

**Задание № 10.** Закончите фразу «Мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного \_\_\_\_\_»

#### Формируемая компетенция: ПК 6.3

#### Перечень заданий закрытого типа

**Задание № 1.** Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?

- а) да
- б) нет

**Задание № 2.** Выбрать несколько вариантов ответов:

- а) мышечная

- б) костная
- в) соединительная
- г) соединяющая
- д) жировая
- е) красная

**Задание № 3.** Укажите определение обвалки:

- а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
- б) отделение мякоти от костей

**Задание № 4.** В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?

- а) рубленая масса без особенностей;
- б) добавляют репчатый лук, сырое яйцо;
- в) добавляется хлеб;
- г) добавляется сливочное масло

**Задание № 5.** Как размораживают птицу?

- а) на воздухе;
- б) в воде;
- в) комбинированным способом.

**Задание № 6.** Какую часть птицы используют для приготовления порционных полуфабрикатов?

- а) ножки;
- б) крылышки;
- в) грудки.

**Задание № 7.** Установите соответствие дичи ее виду:

|             |                       |
|-------------|-----------------------|
| а) перепела | 1) боровая дичь       |
| б) утки     | 2) водоплавающая дичь |
| в) кулики   | 3) степная дичь       |
| г) рябчики  | 4) болотная дичь      |

**Задание № 8.** Установите соответствие мясных полуфабрикатов со сроками хранения

|                                 |              |
|---------------------------------|--------------|
| а) крупнокусковые полуфабрикаты | 1) 36 часов  |
| б) порционные                   | 2) 48 часов  |
| в) панированные                 | 3) 24 часа   |
| г) мясной фарш                  | 4) 3-5 часов |
| д) кости                        | 5) 6 часов   |

**Задание № 9** Из перечисленного, установите правильную последовательность технологического механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы.

- а) Размораживают на воздухе при температуре 8-15 °С.
- б) Отрубают голову.
- в) Делают надрез на коже шеи со стороны спинки.
- г) Крылья отрубают по локтевой сустав.
- д) Тушку заправляют (в «кармашек» или в одну или две нитки).
- е) Опаливают.
- ж) Натирают мукой или отрубями.
- з) Отрубают ноги на 1-2 см ниже заплюсневого сустава.

**Задание № 10.** Из перечисленного, установите правильную последовательность процесса первичной обработки грибов

- а) промывают 3-4 раза
- б) очищают от листьев, хвои и травинок
- в) соскабливают загрязнённую кожуру
- г) удаляют повреждённые места
- д) отрезают нижнюю часть ножки

#### Перечень заданий открытого типа

**Задание № 1.** Решите задачу: Рассчитайте вес брутто печени мороженой говяжьей, дано вес нетто печени 120 г; % отходов при обработке составили мороженой говяжьей печени – 17%

**Задание № 2.** Как называется полуфабрикат из натурально-рубленой массы, в который шпик нарезают мелкими кубиками?

**Задание № 3.** Как называются продольные насечки на поверхности овощей при фигурной нарезке?

**Задание № 4.** В чем вымачивают продукт для лучшего прикрепления панировки к продукту?

**Задание № 5.** Какой субпродукт имеет наибольшую пищевую ценность?

**Задание № 6.** Что такое сульфитирование картофеля?

**Задание № 7.** Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 100 кг говядины 1-й категории.

**Задание № 8.** Определить массу обработанных почек, если поступили почки говяжьи, мороженные в количестве 15кг.

**Задание № 9.** Впишите правильный ответ «Родиной блюда Карпаччо, является \_\_\_\_\_»

**Задание № 10.** Впишите правильный ответ «Для полуфабриката «Рыба в тесте» готовится тесто \_\_\_\_\_»

### **Формируемая компетенция: ПК 6.4**

#### **Перечень заданий закрытого типа**

**Задание № 1.** Управление персоналом – это:

- а) управление знаниями, целями и поведением персонала
- б) достижение целей организации
- в) подбор и отбор персонала

**Задание № 2.** Расстановка персонала – это:

- а) назначение на должность в организации в соответствии с требованиями руководителя
- б) назначение на основании результатов тестирования;
- в) распределение наличных работников по рабочим местам и подразделениям в соответствии со способностями работников и потребностями организации;
- г) назначение по принципу длительности стажа работы в данной организации.

**Задание № 3.** Управление программой адаптации имеет последствия:

- а) быстрый выход на уровень рентабельности работника
- б) уменьшение количества ошибок
- в) улучшение планирования карьеры работников
- г) рациональное использование рабочего времени.

**Задание № 4.** Составляющие процесса планирования человеческих ресурсов – это:

- а) цели организации
- б) структура организации
- в) бизнес-план
- г) задачи управления.

**Задание № 5.** В комплекс мероприятий по адаптации входит:

- а) знакомство сотрудника с будущими коллегами по работе и компанией
- б) работа с наставником
- в) обучение в учебном центре
- г) разработка должностной инструкции и других нормативных документов
- д) знакомство с работой фирм-конкурентов

**Задание № 6.** Цели процесса адаптации:

- а) снижение текучести кадров
- б) ускорение процесса вхождения в должность нового работника
- в) повышение квалификации работника
- г) повышение заработной платы работника

**Задание №7.** Установите соответствие между дефектами соленой рыбы и их названием

|   |             |
|---|-------------|
| А) Разложение крови у позвоночника с образованием темно-бурой окраски | 1) Ржавчина |
| Б) Пожелтение поверхности и мяса рыбы                                 | 2) Сырость  |
| В) Привкус и запах сырой рыбы   | 3) Прыгунок |
|   | 4) Загар.   |

**Задание №8.** Установите соответствие между колбасными изделиями и их сроком хранения.

|                    |              |
|--------------------|--------------|
| А) Варено-копченые | 1) 10 суток. |
| Б) Полукопченые    | 2) 3 суток   |
| В) Вареные         | 3) 15 суток. |
| Г) Копченые        | 4) 9 месяцев |

**Задание № 9.** Из перечисленного, установите правильную последовательность технологического процесса доготовочного предприятия:

- А) приготовление готовой к употреблению продукции;
- Б) реализация продукции
- В) изготовление полуфабрикатов высокой степени

**Задание № 10.** Расположите яйца последовательно по срокам хранения:

- А) столовые
- Б) диетические
- В) мытые.

### Перечень заданий открытого типа

**Задание № 1.** Как называется микробиологический процесс, происходящий при хранении товара?

**Задание № 2.** Каким нормативным документом установлены требования к организациям питания различного типа?

**Задание № 3.** Какой документ оформляется при отпуске продукции кухни на раздачу?

**Задание № 4.** Какая это посуда, если она имеет толщину не более 2,5 мм, при легком ударе издает чистый продолжительный звук?

**Задание № 5.** Какой должна быть температура подачи холодных блюд?

**Задание № 6.** Какие требования предъявляются к услугам общественного питания?

**Задание № 7.** Какое клеймо должна иметь мерная посуда?

**Задание № 8.** Сколько приходится на одного человека пространства за банкетным столом?

**Задание № 9.** Закончите фразу «К видам первоначального обучения относится \_\_\_\_\_»

**Задание № 10.** Закончите фразу «Решение о проведении обучения сотрудника принимается \_\_\_\_\_»

**Формируемая компетенция: ПК 6.5**

### Перечень заданий закрытого типа

**Задание №1.** Принципы расстановки персонала - это

- а) единоначалия и ответственности
- б) комплексности и оперативности
- в) соответствия и перспективности
- г) мотивации и лидерства.

**Задание №2.** Основные функции кадрового менеджмента - это

- а) планирование
- б) организация
- в) мотивация
- г) контроль
- д) все ответы верны

**Задание № 3.** Формы обучения, которые используются для повышения квалификации специалистов - это

- а) семинары
- б) лекции
- в) стажировка
- г) коучинг

**Задание №4.** Основные направления кадровой политики организации - это

- а) подбор и отбор персонала
- б) планирование и маркетинг персонала
- в) развитие структуры управления предприятием
- г) оценка персонала

**Задание №5.** Преимущества внутренних источников найма – это (выбрать правильные ответы):

- а) низкие затраты на адаптацию персонала;
- б) появление новых идей, использование новых технологий
- в) появление новых импульсов для развития
- г) повышение мотивации, степени удовлетворенности трудом.

**Задание №6.** Текучесть персонала (при необходимости указать несколько) - это

- а) все виды увольнений из организации
- б) увольнения по собственному желанию и инициативе администрации
- в) увольнения по сокращению штатов и инициативе администрации
- г) увольнение по собственному желанию и по сокращению штатов.

**Задание №7.** Установите соответствие дичи ее виду

- |             |                       |
|-------------|-----------------------|
| А) перепела | 1) боровая дичь       |
| Б) утки     | 2) водоплавающая дичь |
| В) кулики   | 3) степная дичь       |
| Г) рябчики  | 4) болотная дичь      |

**Задание №8.** Установите соответствие мясных полуфабрикатов со сроками хранения

- |                                 |              |
|---------------------------------|--------------|
| А) крупнокусковые полуфабрикаты | 1) 36 часов  |
| Б) порционные                   | 2) 48 часов  |
| В) панированные                 | 3) 24 часа   |
| Г) мясной фарш                  | 4) 3-5 часов |
| Д) кости                        | 5) 6 часов   |

**Задание №9** Из перечисленного, установите правильную последовательность технологического процесса обработки картофеля:

- А) промывание
- Б) очистка;
- В) сортировка
- Г) мытьё
- Д) дочистка
- Е) нарезка

**Задание №10.** Из перечисленного, установите правильную последовательность процесса первичной обработки грибов

- А) промывают 3-4 раза
- Б) очищают от листьев, хвои и травинки
- В) соскабливают загрязнённую кожуру
- Г) удаляют повреждённые места
- Д) отрезают нижнюю часть ножки

### Перечень заданий открытого типа

**Задание № 1.** Каким пигментом обусловлена зеленая окраска овощей?

**Задание № 2.** Как называется полуфабрикат из натурально-рубленой массы, в который шпик нарезают мелкими кубиками?

**Задание № 3.** Как называются продольные насечки на поверхности овощей при фигурной нарезке? **Задание № 4.** В чем вымачивают продукт для лучшего прикрепления панировки к продукту?

**Задание № 5.** Какой субпродукт имеет наибольшую пищевую ценность?

**Задание № 6.** Что такое сульфитирование картофеля ?

**Задание № 7.** Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 100 кг говядины 1-й категории.

**Задание № 8.** Определить массу обработанных почек, если поступили почки говяжьи мороженые в количестве 15кг.

**Задание № 9.** Впишите правильный ответ «Тактическое планирование является средством реализации \_\_\_\_\_ планов»

**Задание № 10.** Впишите правильный ответ«\_\_\_\_\_ являются первичным структурным элементом мышечной ткани»

**Формируемая компетенция: ПК 7.1**

**Перечень заданий закрытого типа**

**Задание №1.** Какие полуфабрикаты относятся к крупнокусковым:

- А. Лангет, антрекот, бифштекс
- Б. Бефстроганов, гуляш, суп
- В. Мясо для варки, мясо для шпигования, грудинка
- Г. Все ответы верны

**Задание №2.** Какой из способов тепловой обработки является комбинированным:

- А. Запекание
- Б. Жарение
- В. Тушение
- Г. Пассерование

**Задание №3.** В каком цехе готовят холодные супы:

- А. Холодном
- Б. Горячем
- В. Суповое отделение горячего цеха

**Задание №4.** Какими бывают универсальные приводы?

- А. общего назначения
- Б. специализированного назначения
- В. для выполнения операций различными сменными механизмами
- Г. все ответы верны

**Задание №5.** Какое оборудование можно использовать не только для обработки мяса и рыбы?

- А. мясорубку
- Б. фаршемешалку
- В. размолочный механизм
- Г. рыхлитель

**Задание №6.** Какое оборудование не используется для приготовления супов?

- А. пищеварочный котёл
- Б. пароконвектомат
- В. водонагреватель
- Г. устройство электрическое варочное

**Задание №7.** Соотнесите понятия:

| Вид соуса                 | Назначение соуса                           |
|---------------------------|--|
| А. Масляные смеси         | 1. К жареным блюдам                        |
| Б. Красные соусы          | 2. Для оформления холодных блюд            |
| В. Томатно-сметанный соус | 3. Для блюд из макаронных изделий, лазаньи |
| Г. Соус «Бешамель»        | 4. К блюдам из мясного фарша               |

**Задание 8.** Установите соответствие между консистенцией соусов и их применением:

| Консистенция соуса       | Применение соуса                              |
|--------------------------|---|
| А. Жидкие соусы          | 1. для фарширования кулинарных изделий        |
| Б. Соусы средней густоты | 2. для запекания и добавления в овощные блюда |
| В. Густые соусы          | 3. для поливки и тушения блюд                 |

**Задание №9.** Укажите правильную последовательность операций при первичной обработке рыбы:

- А. удаление чешуи;
- Б. пластование;
- В. удаление головы;
- Г. мойка;
- Д. потрошение,
- Е. удаление плавников



**Задание №10.** Последовательность операций при механической обработке клубне и корнеплодов:

- А. очистка;
- Б. сортировка,
- В. мытье;
- Г. нарезка,
- Д. калибровка;

#### **Перечень заданий открытого типа**

**Задание №1.** Для замешивания какого теста предназначена машина МТМ-15?

**Задание №2.** Что произойдет в тестораскаточной машине МРТ-60М, если поднять предохранительную решетку?

**Задание №3.** Какая машина для измельчения продуктов не относится к машинам кондитерского цеха?

**Задание №4.** Что применяют для установления свежести яиц?

**Задание №5.** Какое из помещений не входит в состав кондитерского цеха?

**Задание №6.** Куда направляют сырье, необходимое для приготовления кондитерских изделий?

**Задание №7.** Как должны обрабатываться кондитерские мешки после их использования?

**Задание №8.** Какое покрытие должно быть у производственного стола для разделки теста, его формовки?

**Задание №9.** Продолжите предложение: сироп варят в...

**Задание №10.** Продолжите предложение: льдогенератор предназначен для приготовления...

#### **Формируемая компетенция: ПК 7.2**

#### **Перечень заданий закрытого типа**

**Задание №1.** Какие овощи перед фаршированием бланшируют:

- А. Помидоры, баклажаны
- Б. Перец, кабачки, огурец
- В. Перец, кабачки, капуста на голубцы
- Г. Картофель, помидоры, огурец

**Задание №2.** Как определить готовность рыбы:

- А. По наличию мелких воздушных пузырьков
- Б. Протыканием поварской иглой
- В. По вкусу и внешнему виду
- Г. Все ответы верны

**Задание №3.** С какой целью при припуске рыбы в бульон добавляют сырую морковь, лук, коренья:

- А. Повышение витаминной активности
- Б. Улучшают вкус и запах
- В. Улучшают цвет
- Г. Все ответы верны

**Задание №4.** Для приготовления котлет и запеканок из круп используют:

- А. Рассыпчатые каши
- Б. Рассыпчатые, жидкие, вязкие каши
- В. Жидкие и вязкие каши
- Г. Вязкие каши

**Задание №5.** Вырезка используется порционными кусками для:

- А. Лангета, филе, бифштекса
- Б. Антрекота, зраз отбивных
- В. Ромштекса, шницеля
- Г. Все ответы верны

**Задание №6.** Какое мясо отличается высокой пищевой ценностью и кулинарными достоинствами?

- А. Парное
- Б. Охлажденное
- В. Остывшее
- Г. Мороженое

**Задание №7.** Установите соответствие колонок между температурой и временем хранения сульфитированного картофеля.

|        |         |
|--------|---------|
| 1) 15С | а) 48ч. |
| 2) 25С | б) 6ч.  |
| 3) 7С  | в) 24ч. |

**Задание №8.** Установите соответствие колонок между видами нарезки картофеля кубиками и их размерами.

|                  |             |
|------------------|-------------|
| 1) крупный кубик | а) 0,3x0,5  |
| 2) средний кубик | б) 2,0x2,5  |
| 3) мелкий кубик  | в) 1,0 x1,5 |

**Задание №9.** Установите последовательность: технологический процесс обработки солёных огурцов состоит из операций.

- 1) очищают от кожицы
- 2) промывают
- 3) вырезают семена
- 4) отрезают плодоножку

**Задание №10.** Определить последовательность закладки продуктов при приготовлении компотов из сухофруктов:

- А) сахар;
- Б) вода;
- В) изюм;
- Г) чернослив;
- Д) лимонная кислота;
- Е) яблоки и груши;

### Перечень заданий открытого типа

**Задание №1.** Для каких изделий приготавливают котлетную массу с меньшим количеством хлебной массы?

**Задание №2.** Потеря при варке мяса составляет?

**Задание №3.** С каким гарниром традиционно подают «Бефстроганов»?

**Задание №4.** Какие морепродукты относятся к нерыбным продуктам моря?

**Задание №5.** Что представляет собой жарка основным способом?

**Задание №6.** Что является основой холодных супов?

**Задание №7.** Как подают кофе по-венски?

**Задание №8.** Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на фруктозу и глюкозу?

**Задание №9.** Продолжите ответ: на рулете картофельном после запекания образуются трещины потому, что\_\_\_\_\_.

**Задание №10.** Продолжите предложение: к молочнокислым продуктам, оказывающим лечебное действие, обусловленное содержанием антибиотиков, подавляющих развитие болезнетворных микробов, в том числе туберкулезной палочки относится\_\_\_\_\_.

## 5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

Таблица 4

| <b>Процент выполненных тестовых заданий</b> | <b>Оценка</b>       |
|---|---------------------|
| до 50%                                      | неудовлетворительно |
| 50-69%                                      | удовлетворительно   |
| 70-84%                                      | хорошо              |
| 85-100%                                     | отлично             |

КЛЮЧИ К ЗАДАНИЯМ

Таблица 5

| Формируемые компетенции | № задания                     | Ответ                          |
|-------------------------|-------------------------------|--------------------------------|
| ПК 1.1                  | <b>Задания закрытого типа</b> |                                |
|                         | № 1                           | б                              |
|                         | № 2                           | г                              |
|                         | № 3                           | б                              |
|                         | № 4                           | 1                              |
|                         | № 5                           | 1                              |
|                         | № 6                           | 3                              |
|                         | № 7                           | 1-в, 2-а, 3-б                  |
|                         | № 8                           | 1-в, 2-а, 3-б                  |
|                         | № 9                           | 5 1 4 6 2 3                    |
|                         | № 10                          | 3 1 2 5 4                      |
|                         | <b>Задания открытого типа</b> |                                |
|                         | № 1                           | шоковая заморозка              |
|                         | № 2                           | красный                        |
|                         | № 3                           | УОП-1                          |
|                         | № 4                           | 2,7                            |
|                         | № 5                           | полгода                        |
|                         | № 6                           | аварийный                      |
|                         | № 7                           | первичный                      |
|                         | № 8                           | мясорыбный                     |
| № 9                     | товарное                      |                                |
| № 10                    | овощерезательная              |                                |
| ПК 1.2                  | <b>Задания закрытого типа</b> |                                |
|                         | № 1                           | а                              |
|                         | № 2                           | 4                              |
|                         | № 3                           | а                              |
|                         | № 4                           | а                              |
|                         | № 5                           | 2                              |
|                         | № 6                           | б                              |
|                         | № 7                           | 1-б, 2-а, 3-г, 4-в             |
|                         | № 8                           | а-2 4 5 6 8 9 11<br>б-1 3 7 10 |
|                         | № 9                           | г е д а в б                    |
|                         | № 10                          | г б а в д е ж                  |
|                         | <b>Задания открытого типа</b> |                                |
|                         | № 1                           | первый                         |
|                         | № 2                           | соединительная                 |
|                         | № 3                           | 70г                            |
|                         | № 4                           | льезон                         |
|                         | № 5                           | плодовые                       |
|                         | № 6                           | не почернел                    |
|                         | № 7                           | клубнеплод                     |
|                         | № 8                           | очень жирная                   |
| № 9                     | муке                          |                                |
| № 10                    | консервирование               |                                |
|                         | <b>Задания закрытого типа</b> |                                |
|                         | № 1                           | в                              |
|                         | № 2                           | в                              |

|                               |                               |                              |
|-------------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| ПК 1.3                        | № 3                           | а                            |
|                               | № 4                           | а                            |
|                               | № 5                           | в                            |
|                               | № 6                           | а                            |
|                               | № 7                           | 1-в, 2-а, 3-б                |
|                               | № 8                           | 1-б, 2-в, 3-а, 4-г           |
|                               | № 9                           | 5 1 4 6 2 3                  |
|                               | № 10                          | 1 4 3 6 2 5 7.               |
|                               | <b>Задания открытого типа</b> |                              |
|                               | № 1                           | желтый                       |
|                               | № 2                           | полумесяц                    |
|                               | № 3                           | шоковая заморозка            |
|                               | № 4                           | уха                          |
|                               | № 5                           | тощая                        |
|                               | № 6                           | вручную                      |
|                               | № 7                           | азу                          |
|                               | № 8                           | до -б                        |
|                               | № 9                           | рубленного                   |
|                               | № 10                          | вырезка                      |
| ПК 1.4                        | <b>Задания закрытого типа</b> |                              |
|                               | № 1                           | б                            |
|                               | № 2                           | а                            |
|                               | № 3                           | в                            |
|                               | № 4                           | а                            |
|                               | № 5                           | г                            |
|                               | № 6                           | а                            |
|                               | № 7                           | а-2, б-4, в-3, г-1           |
|                               | № 8                           | а-2, б-4, в-1, г-3           |
|                               | № 9                           | 3 5 4 2 1                    |
|                               | № 10                          | 2 5 4 3 1                    |
|                               | <b>Задания открытого типа</b> |                              |
|                               | № 1                           | пищевая ценность             |
|                               | № 2                           | доготовочные                 |
|                               | № 3                           | бараньей                     |
|                               | № 4                           | рецептура                    |
|                               | № 5                           | простой                      |
|                               | № 6                           | 1:2                          |
|                               | № 7                           | выход                        |
|                               | № 8                           | потеря                       |
| № 9                           | гуся                          |                              |
| № 10                          | тепловой                      |                              |
| ПК 2.1                        | <b>Задания закрытого типа</b> |                              |
|                               | № 1                           | А                            |
|                               | № 2                           | В                            |
|                               | № 3                           | А                            |
|                               | № 4                           | Б                            |
|                               | № 5                           | В                            |
|                               | № 6                           | Г                            |
|                               | № 7                           | А-3, Б-2, В-4, Г-1           |
|                               | № 8                           | А-4, Б-6, В-2, Г-3, Д-1, Е-5 |
|                               | № 9                           | В Б А Д Г                    |
|                               | № 10                          | Б Г Д А В                    |
| <b>Задания открытого типа</b> |                               |                              |

|                |  |   |
|----------------|--|---|
|                | № 1  | достаточная площадь в зоне рабочего места                           |
|                | № 2  | по ходу технологического процесса                                   |
|                | № 3  | 32°С  |
|                | № 4  | тепловая обработка продуктов, приготовление горячих блюд            |
|                | № 5  | тепловым, холодильным и механическим                                |
|                | № 6  | тщательно промывать и протирать все машины                          |
|                | № 7  | специализированными и универсальными                                |
|                | № 8  | безопасность, взаимозаменяемость, совместимость, сбалансированность |
|                | № 9  | коричневый бульон и красная пассировка                              |
|                | № 10   | по органолептическим показателям                                    |
| <b>ПК 2.2.</b> | <b>Задания закрытого типа</b>                  |   |
|                | № 1  | Б   |
|                | № 2  | А   |
|                | № 3  | В   |
|                | № 4  | В   |
|                | № 5  | Б   |
|                | № 6  | А   |
|                | № 7  | А-6, Б-4, В-2, Г-3, Д-1, Е-5  |
|                | № 8  | А-2, Б-1, В-4, Г-3  |
|                | № 9  | Г Б В Д Ж А Е З   |
|                | № 10   | Д Б В Г А Е   |
|                | <b>Задания открытого типа</b>                  |   |
|                | № 1  | супы, соусы, блюда и гарниры  |
|                | № 2  | тип предприятия определяет его ассортимент                          |
|                | № 3  | сырье, полуфабрикат, кулинарное изделие                             |
|                | № 4  | в жидкости, паровоздушной смеси, в поле токов СВЧ, ИК облучением    |
|                | № 5  | бульоны, отвары, молоко, квас, соки                                 |
|                | № 6  | они содержат пассированные лук, коренья                             |
|                | № 7  | их протирают, заправляют шлемом                                     |
|                | № 8  | электромеханическое, тепловое, холодильное                          |
| № 9            | безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость |   |
| № 10           | заправочные, прозрачные, супы-пюре, холодные   |   |
| <b>ПК 2.3.</b> | <b>Задания закрытого типа</b>                  |   |
|                | № 1  | Б   |
|                | № 2  | В   |
|                | № 3  | Г   |
|                | № 4  | В   |
|                | № 5  | А   |
|                | № 6  | Б   |
|                | № 7  | А-3, Б-1, В-2   |
|                | № 8  | А-3, Б-1, В-4, Г-2  |
|                | № 9  | Б А Е Г Д В Л К   |
|                | № 10   | А Г Д В Б   |
|                | <b>Задания открытого типа</b>                  |   |
|                | № 1  | масса, объем, консистенция, цвет, вкус и аромат                     |
|                | № 2  | применение современного оборудования и технологий                   |
|                | № 3  | на основе принципов ХАССП и требований СанПин                       |
|                | № 4  | с помощью органов чувств человека                                   |
|                | № 5  | красные, белые и их производные                                     |
| № 6            | жидкие, средней густоты и густые               |   |
| № 7            | 75-80° С                                       |   |

|                |   |  |
|----------------|---|--|
|                | № 8   | на соевом соусе  |
|                | № 9   | майонез  |
|                | № 10  | кости обжаривают в жарочных шкафах и на них варят бульон |
| <b>ПК 2.4.</b> | <b>Задания закрытого типа</b>                       |  |
|                | № 1   | Б  |
|                | № 2   | А  |
|                | № 3   | Б  |
|                | № 4   | В  |
|                | № 5   | В  |
|                | № 6   | А  |
|                | № 7   | А-2, Б-3, В-1, Г-4, Д-5                                  |
|                | № 8   | А-2, Б-3, В-1  |
|                | № 9   | Б Г А В  |
|                | № 10  | 43275618   |
|                | <b>Задания открытого типа</b>                       |  |
|                | № 1   | отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные      |
|                | № 2   | еда разбирается по тарелкам самими гостями               |
|                | № 3   | богаты углеводами, витаминами, минеральными элементами   |
|                | № 4   | сортировка, очистка, промывание и нарезка                |
|                | № 5   | в содержании углеводов, белков, витаминов группы В       |
|                | № 6   | подвергают переборке, промыванию, замачиванию            |
|                | № 7   | яичная лентообразная паста                               |
|                | № 8   | американский   |
| № 9            | официантом, барменом, буфетчиком и самообслуживание |  |
| № 10           | тепловое секционное                                 |  |
| <b>ПК 2.5.</b> | <b>Задания закрытого типа</b>                       |  |
|                | № 1   | В  |
|                | № 2   | А  |
|                | № 3   | А  |
|                | № 4   | Б  |
|                | № 5   | А  |
|                | № 6   | А  |
|                | № 7   | 1-2, 2-В, 3-А, 4-Е                                       |
|                | № 8   | 1-А, 2-В, 3-Б  |
|                | № 9   | Г Б В А  |
|                | № 10  | Б Г В А  |
|                | <b>Задания открытого типа</b>                       |  |
|                | № 1   | яичный порошок и меланж                                  |
|                | № 2   | СО <sub>2</sub>  |
|                | № 3   | Меланж   |
|                | № 4   | с молочным сладким соусом или сметаной                   |
|                | № 5   | противень смазывают жиром и посыпают сухарями            |
|                | № 6   | только для теста из пшеничной муки                       |
|                | № 7   | вязких каш   |
|                | № 8   | 1 час  |
| № 9            | яичный порошок, молоко, соль и масло сливочное      |  |
| № 10           | островным способом и в виде технологических линий   |  |
| <b>ПК 2.6.</b> | <b>Задания закрытого типа</b>                       |  |
|                | № 1   | Г  |
|                | № 2   | Б  |
|                | № 3   | В  |
|                | № 4   | А  |
|                | № 5   | Г  |

|         |                       |  |
|---------|-----------------------|--|
|         | № 6                   | Г  |
|         | № 7                   | А-2, Б-1, В-3  |
|         | № 8                   | А-2, Б-1, В-3  |
|         | № 9                   | А Г В Е Б ДЖ   |
|         | № 10                  | Е А Г Д Б В  |
|         |                       | <b>Задания открытого типа</b>  |
|         | № 1                   | неприятный запах, мясо отделяется от костей, глаза мутные, серые жабры |
|         | № 2                   | по степени усвояемости   |
|         | № 3                   | переходит в клейкое вещество глютин (свертывается).                    |
|         | № 4                   | возбуждению аппетита.  |
|         | № 5                   | живая рыба   |
|         | № 6                   | улучшения вкуса, пышности и сочности                                   |
|         | № 7                   | щука, навага, линь   |
|         | № 8                   | чтобы поверхность осталась целой                                       |
|         | № 9                   | Лососевых  |
|         | № 10                  | Льезоном   |
| ПК 2.7. |                       | <b>Задания закрытого типа</b>  |
|         | № 1                   | Б  |
|         | № 2                   | А  |
|         | № 3                   | Г  |
|         | № 4                   | В  |
|         | № 5                   | В  |
|         | № 6                   | А  |
|         | № 7                   | 1-В, 2-Б, 3-А  |
|         | № 8                   | 1-Д, 2-В, 3-А, 4-Е, 5-Б, 6-Г   |
|         | № 9                   | А Д Г Е В Б Ж З И  |
|         | № 10                  | Г Б А Д Е В Ж  |
|         |                       | <b>Задания открытого типа</b>  |
|         | № 1                   | в горячую  |
|         | № 2                   | 30 – 40%   |
|         | № 3                   | язык отварной  |
|         | № 4                   | Жаренье  |
|         | № 5                   | чтобы масло было застывшим   |
|         | № 6                   | белки свертываются, переходят в отвар                                  |
|         | № 7                   | во фритюре в течение 5...7 мин до золотистой корочки                   |
|         | № 8                   | основным способом с двух сторон с дожариванием в жарочном шкафу        |
| № 9     | жиры и жирные кислоты |  |
| № 10    | в муке                |  |
| ПК 2.8. |                       | <b>Задания закрытого типа</b>  |
|         | № 1                   | А  |
|         | № 2                   | В  |
|         | № 3                   | Б  |
|         | № 4                   | Г  |
|         | № 5                   | Г  |
|         | № 6                   | Б  |
|         | № 7                   | А-2, Б-1   |
|         | № 8                   | А-1, Б-3, В-2, Г-4   |
|         | № 9                   | В Д Е Б, А Ж Г Л, И  |
|         | № 10                  | Г В БА ЕЖ И  |
|         |                       | <b>Задания открытого типа</b>  |
| № 1     | котлеты «по-киевски»  |  |



|               |                               |  |
|---------------|-------------------------------|--|
|               | № 2                           | 25%  |
|               | № 3                           | дорада, сибас, черная треска   |
|               | № 4                           | вес брутто составит 144, 8 г.  |
|               | № 5                           | в соответствии с технической документацией на каждое кулинарное блюдо  |
|               | № 6                           | на 100 блюд  |
|               | № 7                           | кокильницу, порционную сковороду, кокотницу                            |
|               | № 8                           | для сохранения температуры при подаче порционных горячих блюд, закусок |
|               | № 9                           | технико-технологическую карту  |
|               | № 10                          | сочетание продуктов  |
| <b>ПК 3.1</b> | <b>Задания закрытого типа</b> |  |
|               | № 1                           | А  |
|               | № 2                           | А  |
|               | № 3                           | Б  |
|               | № 4                           | Б  |
|               | № 5                           | Б  |
|               | № 6                           | Б  |
|               | № 7                           | А-1, Б-3, В-4, Г-2   |
|               | № 8                           | А-2, Б-2, В-4, Г-1, Д-1, Е-3   |
|               | № 9                           | ДГВБА  |
|               | № 10                          | ЕАВГБД   |
|               | <b>Задания открытого типа</b> |  |
|               | № 1                           | Электро (газовая) плита  |
|               | № 2                           | Горячий  |
|               | № 3                           | Пароконвектомат  |
|               | № 4                           | Да   |
|               | № 5                           | 10-14 <sup>0</sup> С   |
|               | № 6                           | Экологичность и безопасность   |
|               | № 7                           | Да   |
|               | № 8                           | Жарят  |
| № 9           | Канapé                        |  |
| № 10          | Вафельное                     |  |
| <b>ПК 3.2</b> | <b>Задания закрытого типа</b> |  |
|               | № 1                           | А  |
|               | № 2                           | Б  |
|               | № 3                           | В  |
|               | № 4                           | А  |
|               | № 5                           | А  |
|               | № 6                           | В  |
|               | № 7                           | А-3, Б-2, В-1, Г-4   |
|               | № 8                           | А-2, Б-5, В-1, Г-3, Д-6, Е-4   |
|               | № 9                           | ВГБДАЕ   |
|               | № 10                          | ДГВБА  |
|               | <b>Задания открытого типа</b> |  |
|               | № 1                           | Способ приготовления соусов на растительной основе                     |
|               | № 2                           | Содержание жира  |
|               | № 3                           | Растительным маслом  |
|               | № 4                           | Сметанным  |
|               | № 5                           | Не более 8°С   |
|               | № 6                           | Майонез  |
| № 7           | Бутерброды                    |  |
| № 8           | Йодометрическим               |  |

|        |   |  |
|--------|---|--|
|        | № 9   | Лук маринованный   |
|        | № 10  | Подача блюд сразу после готовности   |
| ПК 4.4 | <b>Задания закрытого типа</b>               |  |
|        | № 1   | БВ   |
|        | № 2   | В  |
|        | № 3   | Б  |
|        | № 4   | А  |
|        | № 5   | АВ   |
|        | № 6   | БВ   |
|        | № 7   | А – 1,3,5,6,7,9; Б – 2,4,8,10  |
|        | № 8   | 1 - А; 2 - Б; 3 – В;   |
|        | № 9   | 465231   |
|        | № 10  | 53761842   |
|        | <b>Задания открытого типа</b>               |  |
|        | № 1   | лимонную кислоту   |
|        | № 2   | холодной кипяченной водой  |
|        | № 3   | овощном и мясном   |
|        | № 4   | последовательно, учитывая продолжительность варки;                           |
|        | № 5   | 200 г, t~ 15 °С  |
|        | № 6   | ванилином  |
|        | № 7   | теплой   |
|        | № 8   | варили в окисляющейся посуде   |
| № 9    | холодного цеха                              |  |
| № 10   | 12, уплотняется, размягчается               |  |
| ПК 4.5 | <b>Задания закрытого типа</b>               |  |
|        | № 1   | БВ   |
|        | № 2   | АВ   |
|        | № 3   | Г  |
|        | № 4   | АБВ  |
|        | № 5   | АБВ  |
|        | № 6   | АБВ  |
|        | № 7   | 1 – В, 2 – А, 3 - Б  |
|        | № 8   | 1 - Б, 2 – В,Е; 3 – А,Д  |
|        | № 9   | 46173825   |
|        | № 10  | 35762108149  |
|        | <b>Задания открытого типа</b>               |  |
|        | № 1   | Вкус чая при соприкосновении с металлом резко ухудшается, а цвет изменяется. |
|        | № 2   | крем   |
|        | № 3   | тонизирующими  |
|        | № 4   | поглощают посторонние запахи, теряют аромат                                  |
|        | № 5   | измельчают   |
|        | № 6   | непосредственно перед варкой   |
|        | № 7   | 6-8 раз  |
|        | № 8   | приобретает неприятный запах   |
| № 9    | не ниже 75, не выше 14, не ниже 7           |  |
| № 10   | по мере спроса, кипения, нагрева, разогрева |  |
| ПК 4.6 | <b>Задания закрытого типа</b>               |  |
|        | № 1   | А  |
|        | № 2   | Б  |
|        | № 3   | В  |
|        | № 4   | В  |
|        | № 5   | А,Б,Д,Е  |

|                |                               |  |
|----------------|-------------------------------|--|
|                | № 6                           | А,Б,В,Г,   |
|                | № 7                           | 1 – В, 2 – Г, 3 – А, 4 - Б   |
|                | № 8                           | 1 – Б, 2 – В, 3 – Г, 4 – Д, 5 - А  |
|                | № 9                           | 4316275  |
|                | № 10                          | 34152  |
|                | <b>Задания открытого типа</b> |  |
|                | №1                            | сохранить форму  |
|                | №2                            | манная   |
|                | №3                            | вредное воздействие на организм человека   |
|                | №4                            | 160 градусов Цельсия   |
|                | № 5                           | обжаренный в зернах и молотый  |
|                | № 6                           | суфле  |
|                | № 7                           | яичным белком  |
|                | № 8                           | фламбирование  |
|                | № 9                           | высокой, жира, возбуждающе   |
|                | № 10                          | фондю  |
|                | <b>Задания закрытого типа</b> |  |
|                | №1                            | 2  |
|                | №2                            | 1  |
|                | №3                            | 3  |
|                | №4                            | 2  |
|                | № 5                           | 1  |
|                | № 6                           | 1  |
|                | № 7                           | 1- б, д, е; 2- а, в, г, ж  |
|                | № 8                           | 1-г, 2-в, 3-а, 4-б   |
|                | № 9                           | 2431   |
|                | № 10                          | 54312  |
|                | <b>Задания открытого типа</b> |  |
| <b>ПК 5.1.</b> | №1                            | подготовка сырья, приготовление теста, формование изделий, выпечка, приготовление полуфабрикатов, отделка кондитерских изделий |
|                | №2                            | овоскоп, четырехсекционная ванна   |
|                | №3                            | Холодильное оборудование   |
|                | №4                            | при изменении технологического процесса, при получении нового оборудования, после несчастных случаев                           |
|                | № 5                           | теста различного состава т консистенции  |
|                | № 6                           | выпекания кексов, пудингов, пирогов, тортовых заготовок  |
|                | № 7                           | дрожжевого, песочного, слоеного, бисквитного, заварного теста.   |
|                | № 8                           | 20 г   |
|                | № 9                           | сохранность, питания, ресторанов   |
|                | № 10                          | производство, хлебобулочных, кондитерских  |
|                | <b>Задания закрытого типа</b> |  |
| <b>ПК 5.2.</b> | №1                            | 2  |
|                | №2                            | 1  |
|                | №3                            | 1  |
|                | №4                            | 1  |
|                | № 5                           | 3  |
|                | № 6                           | 1  |
|                | № 7                           | 1-б, 2-г, 3-в, 4-а   |
|                | № 8                           | 1-в, 2-г, 3-б, 4-а   |
|                | № 9                           | 24351  |
|                | № 10                          | 7234561  |
|                | <b>Задания открытого типа</b> |  |

|                               |   |  |
|-------------------------------|---|--|
|                               | №1  | 200-225 °С   |
|                               | №2  | сахара   |
|                               | №3  | сахар и разрыхлитель   |
|                               | №4  | мука   |
|                               | № 6   | пластично-вязкой   |
|                               | № 7   | сироп, помаду  |
|                               | № 8   | обрезок от бисквитного полуфабриката   |
|                               | № 9   | 256 слоев  |
|                               | № 10  | пенообразователем  |
|                               | ПК 5.3.   | <b>Задания закрытого типа</b>  |
| №1                            |   | 2  |
| №2                            |   | 3  |
| №3                            |   | 1  |
| №4                            |   | 2  |
| № 5                           |   | 3  |
| № 6                           |   | 1  |
| № 7                           |   | 1-б, 2-а, 3-г, 4-в   |
| № 8                           |   | 1-ж, 2-в, 3-б, 4-г, 5-а  |
| № 9                           |   | 3217564  |
| № 10                          |   | 54321  |
| <b>Задания открытого типа</b> |   |  |
| №1                            |   | пластично-вязкой   |
| №2                            |   | соду и углекислый аммоний  |
| №3                            |   | влажности муки, выхода и крупноты помола от содержания в ней белков  |
| №4                            |   | крем белковый  |
| № 6                           |   | Недостаточное количество кислоты, не добавлена патока  |
| № 7                           |   | Стандартная влажность муки 14,5%, следовательно 16%-14,5%=1,5%.т.е. муки должной быть на 1,5 % больше. $40 + 40 \cdot 1,5:100 = 40,6$ кг |
| № 8                           |   | Количество воды уменьшается соответственно на 0,6 кг нарушение структуры крахмальных зерен и образование каллоидного раствора            |
| № 9                           |   | снижает набухание белков   |
| № 10                          | рассыпчатость   |  |
| ПК 5.4                        | <b>Задания закрытого типа</b>   |  |
|                               | № 1   | Б  |
|                               | № 2   | А  |
|                               | № 3   | Б  |
|                               | № 4   | В  |
|                               | № 5   | А  |
|                               | № 6   | А,Б,Г  |
|                               | № 7   | 1 - В, 2 - А, 3 - Б, 4 - Д, 5 - Г  |
|                               | № 8   | 1 - Б, 2 - А, 3 - Г, 4 - Д, 5 - В, 6 - Ж, 7 - Е  |
|                               | № 9   | 24351  |
|                               | № 10  | БАГВБДЖ  |
|                               | <b>Задания открытого типа</b>   |  |
|                               | № 1   | Сливочного масла, сахара   |
|                               | № 2   | Лимонную кислоту   |
|                               | № 3   | Мука пшеничная, сахар, жиры, яйца и яичные продукты, молоко и молочные продукты, разрыхлители.   |
| № 4                           | Форма, состояние поверхности, вид на разрезе, состояние мякиша, цвет, запах и вкус, текстура (консистенция) |  |
| № 5                           | Пектин, Фурцелларан, Агар-агар  |  |

|               |  |   |
|---------------|--|---|
|               | № 6  | до 28%, 28-36%, 37 - 40%;                   |
|               | № 7  | Органолептическими                          |
|               | № 8  | Микробиологическим                          |
|               | № 9  | снижает набухание белков                    |
|               | № 10   | 256 слоев                                   |
| <b>ПК 5.5</b> | <b>Задания закрытого типа</b>  |   |
|               | № 1  | А   |
|               | № 2  | А   |
|               | № 3  | В   |
|               | № 4  | А   |
|               | № 5  | В   |
|               | № 6  | В   |
|               | № 7  | 1- Ж, 2-В, 3-Б, 4-Г, 5-А                    |
|               | № 8  | 1-Б, 2-А, 3-Г, 4-В                          |
|               | № 9  | 24351                                       |
|               | № 10   | 146253                                      |
|               | <b>Задания открытого типа</b>  |   |
|               | № 1  | Крахмалом                                   |
|               | № 2  | Заваривание муки, соединение с яйцами       |
|               | № 3  | Белковый                                    |
|               | № 4  | в 2 раза                                    |
|               | № 5  | 6часов                                      |
|               | № 6  | 180-220 °С                                  |
|               | № 7  | Механический                                |
|               | № 8  | Сливочный                                   |
| № 9           | Замес теста, подготовка масла, слоеобразование                                 |   |
| № 10          | недостаточно заварена мука; мало соли; кондитерские листы сильно смазаны жиром |   |
| <b>ПК 5.6</b> | <b>Задания закрытого типа</b>  |   |
|               | № 1  | А   |
|               | № 2  | А   |
|               | № 3  | А, Б, В                                     |
|               | № 4  | Б   |
|               | № 5  | А   |
|               | № 6  | А   |
|               | № 7  | 1 – Б, 2 – В, 3 - А                         |
|               | № 8  | 1 – В, 2 – Г, 3 – Б, 4 - А                  |
|               | № 9  | 3721564                                     |
|               | № 10   | 359268714                                   |
|               | <b>Задания открытого типа</b>  |   |
|               | №1   | Безопарный, опарный                         |
|               | №2   | Сдобы                                       |
|               | №3   | с большим количеством сдобы;                |
|               | №4   | тесто перебродило;                          |
|               | № 5  | в 3 раза                                    |
|               | № 6  | Химический, биологический, механический     |
|               | № 7  | брожение теста;                             |
|               | № 8  | Моют, дезинфицируют, разбивают, процеживают |
| № 9           | Тесто приобретает однородную консистенцию и перестает прилипать к рукам.       |   |
| № 10          | дата, время выработки, режим и срок хранения;                                  |   |
| <b>ПК 6.1</b> | <b>Задания закрытого типа</b>  |   |
|               | № 1  | В   |

|               |                               |                                    |
|---------------|-------------------------------|------------------------------------|
|               | № 2                           | г                                  |
|               | № 3                           | в                                  |
|               | № 4                           | г                                  |
|               | № 5                           | а                                  |
|               | № 6                           | д                                  |
|               | № 7                           | а – 4, б -5, в -2, г – 1, д - 3    |
|               | № 8                           | а – 3, б -2, в -1, г – 4           |
|               | № 9                           | б в г д а                          |
|               | № 10                          | б в а                              |
|               | <b>Задания открытого типа</b> |                                    |
|               | № 1                           | 748,3 ккал                         |
|               | № 2                           | 67,77 ккал                         |
|               | № 3                           | В калориях или джоулях             |
|               | № 4                           | Пол, вес, рост, уровень активности |
|               | № 5                           | ФЗ «О защите прав потребителей»    |
|               | № 6                           | Консервы                           |
|               | № 7                           | Диетическим                        |
|               | № 8                           | С накоплением в них оксидов        |
|               | № 9                           | Органическим                       |
|               | № 10                          | Полноценный                        |
| <b>ПК 6.2</b> | <b>Задания закрытого типа</b> |                                    |
|               | № 1                           | а                                  |
|               | № 2                           | а                                  |
|               | № 3                           | б                                  |
|               | № 4                           | б                                  |
|               | № 5                           | б                                  |
|               | № 6                           | б                                  |
|               | № 7                           | а-1, б – 3, в- 4, г - 2            |
|               | № 8                           | а- 2, б – 1, в -4, г - 3           |
|               | № 9                           | в б д е а г                        |
|               | № 10                          | в г е а б д                        |
|               | <b>Задания открытого типа</b> |                                    |
|               | № 1                           | кляр                               |
|               | № 2                           | бесчешуйчатые                      |
|               | № 3                           | На воздухе                         |
|               | № 4                           | обвалка                            |
|               | № 5                           | нет                                |
|               | № 6                           | экологичности и безопасности       |
|               | № 7                           | Госстандарта                       |
|               | № 8                           | 0,6 м                              |
| № 9           | 26,4 %                        |                                    |
| № 10          | По усвояемости                |                                    |
| <b>ПК 6.3</b> | <b>Задания закрытого типа</b> |                                    |
|               | № 1                           | б                                  |
|               | № 2                           | а б в д                            |
|               | № 3                           | б                                  |
|               | № 4                           | а                                  |
|               | № 5                           | а                                  |
|               | № 6                           | б в                                |
|               | № 7                           | а-3, б – 2, в -4, г –1             |
|               | № 8                           | а-2, б – 1, в -3, г –5, д - 4      |
|               | № 9                           | а б г з в д е ж                    |
| № 10          | б д в г а                     |                                    |

|               |   |                                |
|---------------|---|--------------------------------|
|               | <b>Задания открытого типа</b>           |                                |
|               | № 1                                     | 99,6                           |
|               | № 2                                     | Бифштекс                       |
|               | № 3                                     | Карбование                     |
|               | № 4                                     | В лъезоне                      |
|               | № 5                                     | Печень                         |
|               | № 6                                     | Обработка бисульфатом натрия   |
|               | № 7                                     | 26,4 кг                        |
|               | № 8                                     | 12,9 кг                        |
|               | № 9                                     | Венеция                        |
|               | № 10                                    | кляр                           |
| <b>ПК 6.4</b> | <b>Задания закрытого типа</b>           |                                |
|               | № 1                                     | в                              |
|               | № 2                                     | в                              |
|               | № 3                                     | в                              |
|               | № 4                                     | а                              |
|               | № 5                                     | а                              |
|               | № 6                                     | а                              |
|               | № 7                                     | А-4, Б-1, В-2.                 |
|               | № 8                                     | А-3; Б-1; В-2; Г-4             |
|               | № 9                                     | ВАБ                            |
|               | № 10                                    | БВА                            |
|               | <b>Задания открытого типа</b>           |                                |
|               | № 1                                     | Плесневение, гноение, брожение |
|               | № 2                                     | ГОСТ 3038-2013                 |
|               | № 3                                     | Дневной заборный лист          |
|               | № 4                                     | Фарфоровая                     |
|               | № 5                                     | Не более 14 <sup>0</sup> С     |
|               | № 6                                     | Экологичности и безопасности   |
|               | № 7                                     | Госстандарта                   |
|               | № 8                                     | 0,6 м                          |
| № 9           | Обучение продукту, ассортименту, услуге |                                |
| № 10          | Руководителем                           |                                |
| <b>ПК 6.5</b> | <b>Задания закрытого типа</b>           |                                |
|               | № 1                                     | в                              |
|               | № 2                                     | д                              |
|               | № 3                                     | в,г                            |
|               | № 4                                     | а                              |
|               | № 5                                     | а                              |
|               | № 6                                     | б                              |
|               | № 7                                     | А-3, Б – 2, В -4, Г –1         |
|               | № 8                                     | А-2, Б – 1, В -3, Г –5, Д - 4  |
|               | № 9                                     | ВГБДАЕ                         |
|               | № 10                                    | БДВГА                          |
|               | <b>Задания открытого типа</b>           |                                |
|               | № 1                                     | Хролофилом                     |
|               | № 2                                     | Бифштекс                       |
|               | № 3                                     | Карбование                     |
|               | № 4                                     | В лъезоне                      |
|               | № 5                                     | Печень                         |
|               | № 6                                     | Обработка бисульфатом натрия   |
|               | № 7                                     | 26,4 кг                        |
|               | № 8                                     | 12,9 кг                        |

|               |                               |   |
|---------------|-------------------------------|---|
|               | № 9                           | Стратегических  |
|               | № 10                          | Мышечные волокна  |
| <b>ПК 7.1</b> | <b>Задания закрытого типа</b> |   |
|               | № 1                           | В   |
|               | № 2                           | А   |
|               | № 3                           | А   |
|               | № 4                           | Г   |
|               | № 5                           | В   |
|               | № 6                           | Б   |
|               | № 7                           | А-2, Б-1, В-4, Г-3  |
|               | № 8                           | А-3, Б-2, В-1   |
|               | № 9                           | АВЕДГБ  |
|               | № 10                          | БДВАГ   |
|               | <b>Задания открытого типа</b> |   |
|               | № 1                           | крутого теста для пельменей, вареников, домашней лапши            |
|               | № 2                           | электродвигатель отключается                                      |
|               | № 3                           | протирачные   |
|               | № 4                           | овоскоп   |
|               | № 5                           | сервизная   |
|               | № 6                           | кладовую суточного запаса   |
|               | № 7                           | стерилизация, ополаскивание, сушка, хранение в специальных шкафах |
|               | № 8                           | деревянное  |
| № 9           | наплитных котлах              |   |
| № 10          | пищевого льда                 |   |
| <b>ПК 7.2</b> | <b>Задания закрытого типа</b> |   |
|               | № 1                           | В   |
|               | № 2                           | Б   |
|               | № 3                           | Г   |
|               | № 4                           | Г   |
|               | № 5                           | Б   |
|               | № 6                           | А   |
|               | № 7                           | 1-в, 2-б, 3-а   |
|               | № 8                           | 1-б, 2-в, 3-а   |
|               | № 9                           | 4123  |
|               | № 10                          | БДГВЕА  |
|               | <b>Задания открытого типа</b> |   |
|               | № 1                           | тефтели   |
|               | № 2                           | 38-40%  |
|               | № 3                           | картофель жаренный из отварного                                   |
|               | № 4                           | кальмары, креветки, раки, крабы                                   |
|               | № 5                           | жарка в малом количестве жира                                     |
|               | № 6                           | квас, кефир, овощные отвары                                       |
|               | № 7                           | с молочными пенками от топленого молока                           |
|               | № 8                           | кисло-сладким   |
| № 9           | не сделали проколы            |   |
| № 10          | кумыс                         |   |



**Критерии оценки тестовых заданий, заданий на дополнение, с развернутым ответом и на установление правильной последовательности**

Верный ответ - 2 балла.

Неверный ответ или его отсутствие - 0 баллов.

**Критерии оценки заданий на сопоставление**

Верный ответ - 2 балла

1 ошибка - 1 балл

более 1-й ошибки или ответ отсутствует - 0 баллов.