

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.06.2024 13:21:29
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине ПДП 01. «Преддипломная практика»

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Уровень подготовки

СПО на базе основного общего образования

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

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ТППОиТ
« 20 » 09 20 23 г., протокол

№ 1

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

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

г. Махачкала 2023

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 (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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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:

Результаты обучения: знания, умения, практический опыт	Формируемые виды деятельности/компетенции
Знать: 31 виды, типы и классы организаций общественного питания; 32 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; 33 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; 34 способы защиты населения от оружия массового поражения; 35 правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; 36 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; 37 схему микробиологического контроля; 38 меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; 39 назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 310 требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; 311 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; 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>Уметь:</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>Иметь практический опыт в:</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>Знать:</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>Уметь:</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; У10 проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; У11 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П1. подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; П2 упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; П3. контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроля хранения и расхода продуктов.</p>	
<p>Знать:</p>	
<p>31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; 32 основы рационального природопользования; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; 33 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; 34 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; 35 пищевые вещества и их значение для организма человека; 36 особенности взаимодействия общества и природы; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; 37 информационное обеспечение услуг общественного питания; 38 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; 39 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; 310 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; 311 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; 312 рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; 313 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; 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; 315 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; 316 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; 317 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; 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.	
Уметь:	
<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>	
Иметь практический опыт в:	
<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>	
Знать:	
<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; 328 микробиологию основных пищевых продуктов.</p>	
<p>Уметь:</p>	
<p>У1 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; У2 решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; 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; У4 рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа; У5 принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания; У6 оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; У7 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; У8 использовать лабораторную посуду и оборудование; У9 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; У10 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; У11 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; У12 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; У13 подготавливать посуду, приборы, стекло; У14 рассчитывать энергетическую ценность блюд; У15 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; У16 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У17 эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания..</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</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>Знать:</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; 329 порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); 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>Уметь:</p>	
<p>У1 использовать лабораторное оборудование; У2 контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; У3 определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; У4 определять наличие запасов и расход продуктов; организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; У5 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; 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); 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; У8 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У9 определять основные группы микроорганизмов; У10 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; У11 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; понимать тексты на базовые профессиональные темы; У12 предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; У13 выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; У14 выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; 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>Иметь практический опыт в:</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>Знать:</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>Уметь:</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; У19 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; У20 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У21 складывать салфетки разными способами; У22 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У23 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; У24 соблюдать личную гигиену.</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П1 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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; П3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; П4 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; П5 контроля хранения и расхода продуктов</p>	
<p>Знать:</p>	
<p>З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; З4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; З5 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; З6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; З7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; 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>

Уметь:	
<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>	
Иметь практический опыт в:	
<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>	
Знать:	
<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>Уметь:</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; У15 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; У16 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; У17 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; У18 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; У19 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У20 складывать салфетки разными способами; У21 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У22 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; У23 соблюдать личную гигиену.</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П1 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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; П3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; П4 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; П5 хранения и расхода продуктов.</p>	
<p>Знать:</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; 32 основы рационального природопользования; 33 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; 34 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом; 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; 327 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; 328 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; 329 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; 330 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; 331 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; 332 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих 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>	
<p>Уметь:</p> <p>У1 оценивать воздействия на окружающую среду; У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; У4 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы; У5 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; 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; У7 вести расчет с потребителями; У8 соблюдать правила ресторанного этикета; У9 использовать лабораторную посуду и оборудование; У10 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У11 соблюдать нормы экологической безопасности; У12 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; У13 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; У14 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; У15 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; У16 соблюдать правила техники безопасности при работе в</p>	

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

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

<p>требований к безопасности; П4 контроля хранения и расхода продуктов.</p>	
<p>Знать:</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; 326 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; 327 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; 328 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; 329 сервировку столов, современные направления сервировки; 330 микробиологию основных пищевых продуктов; 331 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов</p>	
<p>Уметь:</p>	
<p>У1 оценивать воздействия на окружающую среду; У2 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; У3 подавать блюда и напитки разными способами; У4 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; У5 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; У6 заменять использованную посуду и приборы; У7 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; У8 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У9 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; У10 вести расчет с потребителями; У11 соблюдать правила ресторанного этикета; У12 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У13 соблюдать нормы экологической безопасности; У14 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; У15 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; У16 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; У17 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; У18 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; У19 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; 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; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения</p>	

<p>ароматических веществ; У21 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать личную гигиену</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p> <p>П1 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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; П3 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; П4 контроля хранения и расхода продуктов.</p>	
<p>Знать:</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>Уметь:</p> <p>У1 решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У2 составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; 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; У4 оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; У5 использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных том числе авторских, брендовых, региональных; У6 состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; У7 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; У8 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; У9 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; 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	
Иметь практический опыт в:	
П1 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; П2 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	
Знать:	
31 виды, типы и классы организаций общественного питания; 32 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; 33 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; 34 правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; 35 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; 36 схему микробиологического контроля; 37 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 38 общие требования к качеству сырья и продуктов; 39 требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; 310 подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; 311 способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; 312 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; 313 генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; 314 методы контроля качества продуктов при хранении; 315 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; 316 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; 317 правила электробезопасности, пожарной безопасности; 318 фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; 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; 320 правила охраны труда в организациях питания; 321 порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала).</p>	
<p>Уметь:</p>	
<p>У1 использовать лабораторное оборудование; У2 контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; У3 определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; У4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У5 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; 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; У7 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; У8 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; У9 выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; У10 выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; У11 подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; У12 проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; У13 использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; У14 оценивать эффективность использования оборудования; У15 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; У16 рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; У17 участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; 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>Знать:</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.

Уметь:	
<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;</p> <p>У6 заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>У7 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; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У15 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</p> <p>У16 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>У17 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У18 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;</p> <p>У19 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>У20 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>У21 порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать личную гигиену.</p>	
Иметь практический опыт в:	
<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, 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; ПЗ упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; П4 контроля хранения и расхода продуктов.</p>	
<p>Знать:</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; 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; 33 основы рационального природопользования; 34 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; 35 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; 36 приветствие и размещение гостей за столом; 37 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; 38 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; 39 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; очередность и технику подачи блюд и напитков; 310 пищевые вещества и их значение для организма человека; 311 способы замены использованной посуды и приборов; 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 особенности взаимодействия общества и природы; 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; 319 свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; 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>Уметь:</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>Иметь практический опыт в:</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>Знать:</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; 324 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; 325 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; 326 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; 327 приемы складывания салфеток; 328 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; 329 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; 330 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; 331 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; 332 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; 333 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; 334 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; 335 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; 336 сервировку столов, современные направления сервировки; 337 микробиологию основных пищевых продуктов; 338 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p>	
<p>Уметь:</p>	
<p>У1 оценивать воздействия на окружающую среду; У2 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; У3 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; У4 подавать блюда и напитки разными способами; У5 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; У6 соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; У7 заменять использованную посуду и приборы; У8 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; У9 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; У10 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; У11 вести расчет с потребителями; У12 соблюдать правила ресторанного этикета; У13 использовать лабораторную посуду и оборудование; 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>Иметь практический опыт в:</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>Знать:</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;</p> <p>326 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</p> <p>327 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории;</p> <p>328 правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;</p> <p>329 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>330 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>331 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; 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>Уметь:</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; 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,</p>	

<p>кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; У17 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; У18 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; У19 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; 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; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; У21 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; У22 складывать салфетки разными способами; У23 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; соблюдать личную гигиену</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П1 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; П2 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; 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; П4 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; П5 контроля хранения и расхода продуктов.</p>	
<p>Знать:</p>	
<p>31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; 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; 33 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; 34 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом; 35 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; 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;</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>Уметь:</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; У20 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; У21 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; У22 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; У23 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; У24 складывать салфетки разными способами; У25 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У26 соблюдать личную гигиену</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П1 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; П2 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; 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; П4 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; П5 контроля хранения и расхода продуктов.</p>	
<p>Знать:</p>	
<p>31 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; 32 основные математические методы решения прикладных задач; 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; 34 основные понятия и термины микробиологии; 35 использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; 36 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; 37 способы подачи блюд; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; правила сочетаемости напитков и блюд; 38 суточную норму потребности человека в питательных веществах; 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; 328 методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; 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 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; 332 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; 333 программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции</p>	
<p>Уметь:</p>	
<p>У1 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; У2 решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У3 составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; 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; У5 оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; У6 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; 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; У8 использовать лабораторную посуду и оборудование; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; У9 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У10 использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; У11 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; 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;</p> <p>У14 осуществлять поиск необходимой информации;</p> <p>У15 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>У16 подготавливать посуду, приборы, стекло; рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>У17 эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П1 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>П2 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>	
<p>Знать:</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 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>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 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;</p> <p>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;</p> <p>38 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p> <p>39 генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; методы контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>310 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;</p> <p>311 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>312 правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>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; 314 возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); 315 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; правила охраны труда в организациях питания; 316 порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала).</p>	
<p>Уметь:</p>	
<p>У1 использовать лабораторное оборудование; У2 контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; У3 определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; У4 определять наличие запасов и расход продуктов; У5 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; 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; У7 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; 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; У10 выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; У11 выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; У12 подготавливать к работе использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; У13 проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; 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>Иметь практический опыт в:</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>Знать:</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; 327 сервировку столов, современные направления сервировки; 328 микробиологию основных пищевых продуктов; 329 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов</p>	
<p>Уметь:</p>	
<p>У1 оценивать воздействия на окружающую среду; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; У2 встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; У3 соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; У4 заменять использованную посуду и приборы; У5 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; У6 использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; У7 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У8 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации и питания; вести расчет с потребителями; У9 соблюдать правила ресторанного этикета; У10 использовать лабораторную посуду и оборудование; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У11 соблюдать нормы экологической безопасности; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; У12 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; У13 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; У14 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; 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; 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>Иметь практический опыт в:</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>Знать:</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>Уметь:</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>Знать:</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>Уметь:</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>Иметь практический опыт в:</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>Знать:</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>Уметь:</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>Иметь практический опыт в:</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>Знать:</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; 336 программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции.</p>	
<p>Уметь:</p>	
<p>У1 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; 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; У3 решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У4 составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; У5 осуществлять прием заказа на блюда и напитки; У6 рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа; У7 принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания; У8 оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; У9 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; У10 использовать лабораторную посуду и оборудование; У11 использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; У12 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У13 использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; У14 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; У15 соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; У16 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У17 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У18 осуществлять поиск необходимой информации; подготавливать посуду, приборы, стекло; У19 рассчитывать энергетическую ценность блюд; эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p>	

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

взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	
Знать:	ПМ.06. Организация и контроль
<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>текущей деятельности</p> <p>подчиненного персонала /ПК 6.1</p>

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

Иметь практический опыт в:	
<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>	
Знать:	
<p>31 взаимосвязь общения и деятельности; 32 основные математические методы решения прикладных задач; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; 33 особенности социального и культурного контекста; 34 право социальной защиты граждан; 35 программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; 36 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; 37 методы контроля возможных хищений запасов на производстве; 38 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; 39 правила оценки состояния запасов на производстве; 310 процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; 311 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; 312 формы документов, порядок их заполнения; 313 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; 314 программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; 315 требования к реализации продукции общественного питания; 316 количественный и качественный состав персонала организации; 317 пищевые вещества и их значение для организма человека; 318 правила составления калькуляции стоимости; 319 показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; 320 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; 321 формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; 322 роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности; 323 основные перспективы развития отрасли; 324 права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; 325 роли и ролевые ожидания в общении; 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; 327 организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса; 328 виды социальных взаимодействий; 329 законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; 330 системы управления охраной труда в организации; 331 методики расчета производительности технологического оборудования; 332 механизмы взаимопонимания в общении; 333 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; 334 способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; 335 правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; 336 принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; 337 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; 3X38 виды складских помещений и требования к ним; 3X39 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; 340 права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; 341 правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; 342 источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; 343 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; 344 периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; 345 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; 346 методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; 347 микробиологию основных пищевых продуктов; 348 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности. 349 нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей.</p>	
<p>Уметь:</p>	
<p>У1 использовать необходимые нормативно-правовые документы; У2 применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; У3 рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; У4 решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; 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>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П1 осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p>	
<p>Знать:</p>	
<p>З1 нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p>	<p>ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала /ПК 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; 329 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; 330 способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; 331 виды снабжения; 332 принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; 333 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; 334 цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; 335 виды складских помещений и требования к ним; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; 336 права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; 337 основные пищевые инфекции и пищевые отравления; 338 периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; 339 правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; 340 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; микробиологию основных пищевых продуктов; 341 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности</p>	
<p>Уметь:</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; 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; У3 рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; У4 вести утвержденную учетно-отчетную документацию; У5 организовывать документооборот защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; 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; У7 анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения; У8 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; 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>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П1 организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.</p>	
<p>Знать:</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 /ПК 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>Уметь:</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>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П1 организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню.</p>	
<p>Знать:</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>Уметь:</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>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П1 обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>	
<p>Знать:</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>Иметь практический опыт в:</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>	

Знать:	
<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>
Уметь:	
<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; У9 обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; У10 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; У11 вести расчет с потребителями; У12 соблюдать правила ресторанного этикета; У13 готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; У14 использовать лабораторную посуду и оборудование; 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 соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; 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 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; У21 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; У22 складывать салфетки разными способами; У23 аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; У24 соблюдать личную гигиену; У25 производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; У26 эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П1 приготовления блюд из яиц по заданию повара; П2 приготовления блюд из творога по заданию повара; приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара; П3 приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; 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/ знания/умения/ практический опыт	Форма контроля	Проверяемые компетенции/ знания/умения/ 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 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 ПК 4.2 У1-У3; 31-310 П1 ПК 4.3 У1-У2; 31-35. П1-П3 ПК 4.4 У1-У3; 31-39. П1 ПК 4.5 У1-У2; 31-31. П1 ПК 4.6 У1-У11; 31-32. П1 ПК 5.1 У1-У24,31-320,П1 ПК 5.2 У1-У24,31-332,П1-П6 ПК 5.3 У1-У27,31-338,П1-П7 ПК 5.4 У1-У26,31-333,П1-П5 ПК 5.5 У1-У21,31-330,П1-П6 ПК 5.6 У1-У21,31-338,П1-П2 ПК 6.1 31, У1, П1- П 3 ПК 6.2 32-37, У2-У5,П4-П 5 ПК 6.3 38- 313, У6-У10,П6-П7 ПК 6.4 31-39, У1- У4, П1 ПК 6.5 310-316, У5-У7, П2</p>		<p>ПК 4.1 У1-У3; 31-37. П1 ПК 4.2 У1-У3; 31-310 П1 ПК 4.3 У1-У2; 31-35. П1-П3 ПК 4.4 У1-У3; 31-39. П1 ПК 4.5 У1-У2; 31-31. П1 ПК 4.6 У1-У11; 31-32. П1 ПК 5.1 У1-У24,31-320,П1 ПК 5.2 У1-У24,31-332,П1-П6 ПК 5.3 У1-У27,31-338,П1-П7 ПК 5.4 У1-У26,31-333,П1-П5 ПК 5.5 У1-У21,31-330,П1-П6 ПК 5.6 У1-У21,31-338,П1-П2 ПК 6.1 31, У1, П1- П 3 ПК 6.2 32-37, У2-У5,П4-П 5 ПК 6.3 38- 313, У6-У10,П6-П7 ПК 6.4 31-39, У1- У4, П1 ПК 6.5 310-316, У5-У7, П2</p>
<p>Тема 1.5 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. 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 жилровка
- 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 птицепопеловом 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 2. Филе 3. Тушеноемясо 4. Лангет 5. Антрекот 6. Зразы отбивные 7. Шпигованноемясо 8. Говядина духовая 9. Ромштек 10. Мясоотварное 11. Бифштек	

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

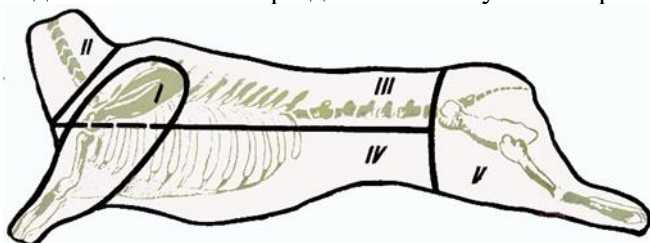
- 4. мытье
- 5. калибровка.

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 коренья.
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 тушеная

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 качество приготовляемых блюд?

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

Задание 2. Что влияет на качество приготавливаемых 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 SO₂ 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) таргалетки
- 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) закубочными
- 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: 	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. нет правильного ответа

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	1. В форму выкладывают бисквит, малину, сверху безе и охлаждают. 2. Из сахара и воды варят сироп до «тонкой нитки », постоянно помешивая. 3. При подаче поливают соусом, украшают мятой. 4. В безе добавляют сок лимона, желатин и взбитые сливки. 5. Белок взбивают с сахаром (12г), вливают сироп тонкой струйкой и продолжают взбивать до образования безе.

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 б) креманка в) аппарат для вакуумирования г) слайсер д) сотейник

			е) планетарный миксер ж) турка з) кремер (сифон) 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 2 горячие 3 замороженные	а. мороженое б. желе лимонное в. пудинг с консервированными плодами г. компот из яблок и груш д. фруктовый лёд 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 порциями, 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 желированным 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. желирующие продукты

Задание №7. Соотнеси количество желатина на 1 кг желированных блюд.

1. Желе	а. 30
2. Мусс	б. 27
3. Самбук	в. 15
4. Крем	г. 20

З

Задание №8. Соотнеси названия желирующих 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 2. тосторазделочное	а) тестозакаточная, б) жарочно-пекарные шкафы, в) тестоделитель, г) тестокруглитель, д) расстойные шкафы, е) пароконвектоматы, ж) тестоотсадочная

Задание №8. Установите соответствие между наименованием оборудования и для чего оно используется

Наименование оборудования	Для чего используется
1. конвектоматы 2. температурная машина 3. отсадочная машина 4. сироповарочные машины	а) для изготовления кондитерских изделий из различных видов теста и масс б) для приготовления сиропов, помадных, фруктовых и других масс в) для плавления глазурей и шоколада, и дальнейшего нанесения на кондитерские изделия, 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	Кейкпосы	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 пергамин, 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 б) шпроты в) овощи натуральные г) икра зернистая	1) закусочная тарелка 2) икорница 3) лоток 4) салатник
--	---

Задание № 8. Установите соответствие аббревиатуры стандарту

а) ГОСТ б) ОСТ в) ТУ г) СТП	1) отраслевой стандарт 2) государственный стандарт 3) стандарт предприятия 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 заплюсневое 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) 0,3х0,5
2) средний кубик	б) 2,0х2,5
3) мелкий кубик	в) 1,0 х1,5

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

Процент выполненных тестовых заданий	Оценка
до 50%	неудовлетворительно
50-69%	удовлетворительно
70-84%	хорошо
85-100%	отлично

КЛЮЧИ К ЗАДАНИЯМ

Таблица 5

Формируемые компетенции	№ задания	Ответ
ПК 1.1	Задания закрытого типа	
	№ 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
	Задания открытого типа	
	№ 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	Задания закрытого типа	
	№ 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 б-1 3 7 10
	№ 9	г е д а в б
	№ 10	г б а в д е ж
	Задания открытого типа	
	№ 1	первый
	№ 2	соединительная
	№ 3	70г
	№ 4	льезон
	№ 5	плодовые
	№ 6	не почернел
	№ 7	клубнеплод
	№ 8	очень жирная
	№ 9	муке
	№ 10	консервирование
	Задания закрытого типа	
	№ 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.
	Задания открытого типа	
	№ 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	Задания закрытого типа	
	№ 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
	Задания открытого типа	
	№ 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	Задания закрытого типа	
	№ 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
Задания открытого типа		

	№ 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
ПК 2.2.	Задания закрытого типа	
	№ 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
	Задания открытого типа	
	№ 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	
ПК 2.3.	Задания закрытого типа	
	№ 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
	Задания открытого типа	
	№ 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
ПК 2.4.	Задания закрытого типа	
	№ 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
	Задания открытого типа	
	№ 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	
ПК 2.5.	Задания закрытого типа	
	№ 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
	Задания открытого типа	
	№ 1	яичный порошок и меланж
	№ 2	СО ₂
	№ 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	
ПК 2.6.	Задания закрытого типа	
	№ 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
		Задания открытого типа
	№ 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.		Задания закрытого типа
	№ 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
		Задания открытого типа
	№ 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.		Задания закрытого типа
	№ 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
		Задания открытого типа
	№ 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
ПК 3.1	Задания закрытого типа	
	№ 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
	Задания открытого типа	
	№ 1	Электро (газовая) плита
	№ 2	Горячий
	№ 3	Пароконвектомат
	№ 4	Да
	№ 5	10-14 ⁰ С
	№ 6	Экологичность и безопасность
	№ 7	Да
	№ 8	Жарят
№ 9	Канapé	
№ 10	Вафельное	
ПК 3.2	Задания закрытого типа	
	№ 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
	Задания открытого типа	
	№ 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	Задания закрытого типа	
	№ 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
	Задания открытого типа	
	№ 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	Задания закрытого типа	
	№ 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
	Задания открытого типа	
	№ 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	Задания закрытого типа	
	№ 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
	Задания открытого типа	
	№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
	Задания закрытого типа	
	№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
	Задания открытого типа	
ПК 5.1.	№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
	Задания закрытого типа	
ПК 5.2.	№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
	Задания открытого типа	

	№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.	Задания закрытого типа
№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
Задания открытого типа		
№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	Задания закрытого типа	
	№ 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	БАГВЕДЖ
	Задания открытого типа	
	№ 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
ПК 5.5	Задания закрытого типа	
	№ 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
	Задания открытого типа	
	№ 1	Крахмалом
	№ 2	Заваривание муки, соединение с яйцами
	№ 3	Белковый
	№ 4	в 2 раза
	№ 5	6 часов
	№ 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	
ПК 5.6	Задания закрытого типа	
	№ 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
	Задания открытого типа	
	№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;	
ПК 6.1	Задания закрытого типа	
	№ 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
	Задания открытого типа	
	№ 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
ПК 6.2	Задания закрытого типа	
	№ 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
	Задания открытого типа	
	№ 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	
ПК 6.3	Задания закрытого типа	
	№ 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	

	Задания открытого типа	
	№ 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
ПК 6.4	Задания закрытого типа	
	№ 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
	Задания открытого типа	
	№ 1	Плесневение, гноение, брожение
	№ 2	ГОСТ 3038-2013
	№ 3	Дневной заборный лист
	№ 4	Фарфоровая
	№ 5	Не более 14 ⁰ С
	№ 6	Экологичности и безопасности
	№ 7	Госстандарта
	№ 8	0,6 м
№ 9	Обучение продукту, ассортименту, услуге	
№ 10	Руководителем	
ПК 6.5	Задания закрытого типа	
	№ 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
	Задания открытого типа	
	№ 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
ПК 7.1	Задания закрытого типа	
	№ 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
	Задания открытого типа	
	№ 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	
ПК 7.2	Задания закрытого типа	
	№ 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
	Задания открытого типа	
	№ 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.