

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Челябинский автотранспортный техникум»



П У Т В Е Р Ж Д А Ю

Директор ГБПОУ «ЧАТТ»

Е.П. Гонтарев

15 июня

2021

ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ
И СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
ОП ПКРС 43.01.09 - 2021

Челябинск 2021

Содержание

1 Назначение и область применения.....	3
2 Нормативные документы.....	3
3 Основные положения	3
3.1 Общие положения.....	3
3.2 Структура фонда оценочных средств.....	4
3.3 Контрольно-измерительные материалы для проведения текущего контроля обучающихся.....	4
3.4 Контрольно-измерительные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся.....	4
3.5 Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся	6
3.6 Примерный перечень вопросов по дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям и видов работ по практикам для подготовки к промежуточной аттестации	8
Лист согласования	



1 Назначение и область применения

Фонды оценочных средств – это комплект методических и контрольных измерительных материалов, предназначенных для аттестации обучающихся ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум» на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер

2 Нормативные документы

Фонды оценочных средств по образовательной программе 43.01.09 Повар, кондитер разрабатываются и формируются в соответствии с требованиями следующих нормативных документов и локальных актов:

Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Закон Челябинской области от 29 августа 2013 №515-ЗО «Об образовании в Челябинской области»;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

ПУВ-04-01 Положение. Организация и проведение текущего контроля обучающихся в ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»;

ПУВ-04-02 Положение. Организация и проведение промежуточной аттестации в ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»;

ПУВ-05-01 Положение. Порядок организации проведения практики обучающихся ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум» (образовательный комплекс подготовки квалифицированных рабочих, служащих);

ПУВ-04-38 Положение. Фонды оценочных средств в ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум».

3 Основные положения

Общие положения

Фонды оценочных средств по образовательной программе 43.01.09 Повар, кондитер

формируются с начала реализации программы с 01.09.2021 и актуализируются по мере реализации программ по дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям в соответствии с учебным планом до окончания реализации программы.

Фонды оценочных средств разрабатываются и формируются для оценки обучающихся, осваивающих образовательную программу на базе основного общего или среднего общего образования по очной или заочной формам обучения.

Фонды оценочных средств по образовательной программе 43.01.09 Повар, кондитер разработаны с целью оценки соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям.

Фонды оценочных средств - это комплект методических и контрольных измерительных материалов, разработанные преподавателями образовательной организации.



ФОС формируются и оформляются в соответствии с требованиями локального нормативного акта ПУВ-04-38 Положение. Фонды оценочных средств в ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум». Рассмотрение, согласование и утверждение КИМ и КОС по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям осуществляется в сроки, установленные локальными нормативными актами: ПУВ-04-01 Положение. Организация и проведение текущего контроля обучающихся в ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум»; ПУВ-04-02 Положение. Организация и проведение промежуточной аттестации в ГБПОУ «Челябинский автотранспортный техникум».

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

Структура фонда оценочных средств по образовательной программе

Фонды оценочных средств включают:

- контрольно-измерительные материалы (КИМ) для проведения текущего контроля обучающихся;
- контрольно-измерительные материалы (КИМ) для проведения промежуточной аттестации;
- контрольно-оценочные средства (КОС) для проведения промежуточной аттестации.

Содержание КИМ и КОС должно соответствовать содержанию программы учебной дисциплины, междисциплинарного курса и профессионального модуля соответственно.

КИМ и КОС разрабатываются преподавателями, рассматриваются на заседании соответствующей предметно-цикловой комиссией и утверждаются заместителем директора не позднее, чем за месяц до начала аттестации.

Контрольно-измерительные материалы для проведения текущего контроля обучающихся

КИМ для проведения текущего контроля обучающихся разрабатываются преподавателями с целью контроля освоения обучающимися программного материала учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, видов практики в период обучения.

КИМ для проведения текущего контроля разрабатываются преподавателями по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам в соответствии с учебной нагрузкой преподавателя.

КИМ для проведения текущего контроля рассматриваются на заседании предметно-цикловой комиссии и хранятся у преподавателя. КИМ для проведения административного контроля разрабатываются по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам, утверждаются заместителем директора по учебной работе в сроки, установленные приказом директора.

Контрольно-измерительные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся

КИМ для проведения промежуточной аттестации в форме зачета (дифференцированного зачета), экзамена по дисциплинам, междисциплинарным курсам,



Фонды оценочных средств по образовательной программе

43.01.09 Повар, кондитер

ФОС. 43.01.09-2021

Лист 6
Листов 49

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности					ДЗ			
ОП.09 Физическая культура							Д 3	
ОП.10 Основы трудоустройства и предпринимательства								Д 3
ОП.11 Психология общения				ДЗ				



Наименование дисциплины, МДК, ПМ	Распределение форм промежуточной аттестации по курсам, семестрам							
	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
	1	2	3	4	5	6	7	8
ОП.12 Рисование и лепка					ДЗ			
ОП.13 Дизайн в кулинарном и кондитерском искусстве						ДЗ		
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.			ДЗ					
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.				ДЗ				
УП 01 Учебная практика.			ДЗ					
ПП.01 Производственная практика.				ДЗ				
ПМ 01 КЭ				Э				
МДК.02.01. Организация приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.					ДЗ			
МДК 02.02 Процессы приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.						ДЗ		
УП 02 Учебная практика.					ДЗ			
ПП 02 Производственная практика.						ДЗ		
ПМ 02 КЭ						Э		
МДК.03.01. Организация приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.						ДЗ		
МДК.03.02 Процессы приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.						ДЗ		
УП 03 Учебная практика.						ДЗ		
УП 03 Производственная практика.						ДЗ		
ПМ 03 КЭ						Э		



Фонды оценочных средств по образовательной
программе

43.01.09 Повар, кондитер

ФОС. 43.01.09-
2021

Лист 8
Листов 49

МДК.04.01. Организация приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких, десертов, напитков разнообразного ассортимента;							Д 3	
МДК 04.02 Процессы приготовления,							Д	



Наименование дисциплины, МДК, ПМ	Распределение форм промежуточной аттестации по курсам, семестрам							
	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
	1	2	3	4	5	6	7	8
оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких, десертов, напитков разнообразного ассортимента;							3	
УП 04 Учебная практика.							Д 3	
ПП 04 Производственная практика.							Д 3	
ПМ 04 КЭ							Э	
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;								Д 3
МДК.05.02 Процессы приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;								Д 3
УП.05 Учебная практика.								Д 3
ПП 05 Производственная практика.								Д 3
ПМ 05 КЭ								Э

Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся

КОС разрабатываются с целью оценивания сформированности профессиональных и общих компетенций для проведения экзамена (квалификационного) по профессиональным модулям. КОС разрабатываются преподавателями спецдисциплин.

Таблица 2 – Распределение экзаменов (квалификационных) по курсам

Наименование дисциплины, МДК, модуля	Распределение форм промежуточной аттестации по курсам, семестрам							
	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
	1	2	3	4	5	6	7	8
ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				Э(к)				
ПМ.02 Приготовление, оформление и						Э(



17. В.В.Маяковский. Жизнь и творчество Ранняя лирика.
18. Маяковский в советский период. Сатирические пьесы «Клоп» и «Баня».
19. Литература 30-х г.г. Патриотизм.
20. О. Э.Мандельштам .Жизнь и творчество.
21. А.А.Ахматова.Лирика.
- 22.»Реквием»-о судьбе России и поэта, народного страдания.
23. М .И.Цветаева. Тема Родины в творчестве.
24. А .П.Платонов. Повесть»Котлован».
25. И .Э.Бабель.»Конармия».Изображение гражданской войны.
- 26.Бабель.Рассказы «Соль», «Мой первый гусь».анализ.
- 27.М.А.Булгаков.Жизнь и творчество . Роман»Мастер и Маргарита».
- 28.Образы главных героев романа»М. и М.»Тема творчества и любви.
- 29.М.А.Шолохов.Жизнь и творчество. Роман-эпопея «Тихий Дон».
- 30.Картины жизни донских казаков, роль пейзажа и массовых сцен.
- 31.Образы главных героев романа на фоне событий гражданской войны.
- 32 .Писатели русского Зарубежья. В.В.Набоков.
33. Публицистика военных лет.
34. Лирический герой в стихах поэтов-фронтовиков.
35. Проза военных лет. Тема подвига в произведениях первых послевоенных лет.
- 36.Б.Пастернак.Лирика.
37. А.Т.Твардовский.Тема войны и памяти.
38. « Громкая» лирика. Б .Ахмадулина.
40. «Тихая» лирика.
- 41 .Н.Рубцов. Поэзия.
- 42.Р .Гамзатов. Тема Родины.
- 43.Б.Окуджава.В. Высоцкий. Творчество.
44. «Городская» проза.
45. «Деревенская» проза. В.М.Шукшин.
- 46.В .Т.Шаламов «Колымские рассказы».
- 47.А .И. Солженицын. Жизнь и творчество.
- 48.Постмодернизм.И.Бродский.



49. Значение литературы в современном мире.

Родной язык

1. Совокупность правил нормативного литературного произношения
2. Качество речи, предполагающее соответствие сказанного реальности и проявляется в умении находить адекватное словесное объяснение понятия
3. Один из жанров научного стиля. Краткая характеристика книги, статьи, рукописи, раскрывающая ее содержание, назначение
4. Устаревшие слова
5. Сознательно воздействие на развитие литературного языка со стороны общества
6. Назначение и цель этого стиля - живо и быстро реагировать на происходящие в обществе события и процессы, активно вмешиваться в них, создавая тем самым общественное мнение
7. Иностранные слова и выражения, включенные в русский текст, не полностью освоенные или совсем не освоенные
8. . Нарушение лексической сочетаемости, неумение пользоваться паронимами, синонимами, речевая недостаточность, нарушение стилистических сочетаний и т.д.
9. Разновидность антитезы, соединение двух понятий, противоречащих друг другу
10. Замена слова или словосочетания оборотом, в котором указываются свойства не названного предмета
11. Использование слов с повторением уже выраженного смысла
12. Прием звуковой выразительности, повторение однородных гласных звуков
13. Слова близкие по своему значению
14. Низкий тип речевой культуры
15. Устойчивое по составу и структуре неделимое словосочетание или предложение, выполняющее функцию отдельной лексемы
16. Выделение слога в слове различными средствами
17. Фиксация, регистрация, описание языковых норм словарями, справочниками и грамматикой
18. Лексическое преувеличение
19. Качество речи, предполагающее соблюдение всех норм
20. Качество речи, подразумевающее большой запас лексики и фразеологии, большое количество многозначных слов, многообразие синонимов
21. Качество речи, предполагающее умение последовательно аргументативно излагать свои мысли
22. Замена слова в предложении синонимом в переносном значении
23. Умение последовательно, непротиворечиво и аргументированно излагать свои мысли
24. Соединение несовместимых понятий
25. Намеренный пропуск союзов;

Иностранный язык(английский)

1. There are ... flowers in the vase.
2. This is ... taxi. ... taxi is red.
3. She ... the piano often.
4. It ... snow last Sunday.
5. The boys must do everything
6. This is ... friend.
7. She ... taken the bag.
8. We ... children.
9. Telephone boxes ... brown.



10. ... often visit their friends.
11. His daughter ... a computer.
12. There is ... orange in the box.
13. Прочитайте текст и ответьте на вопросы
14. This is ... banana.
15. Прочитайте текст и ответьте на вопросы
16. There is ... flour in the packet.
17. The boy is ... the house.
18. There ... a bed near the window.
19. He has a pen in his hand. ... pen is red.
20. She looks at the dolls. ... dolls are on the sofa.
21. He ... make the bed.
22. You must ... a letter.
23. ... the floor?
24. Peter is ... than Jack.
25. This music group is popular. But the ... group is the "Beatles"
26. There are ... sweets in the vase.

Иностранный язык (немецкий)

1. Woher kommt euer Deutschlehrer?	a. Nein, er ist wolkenlos.
2. Isst du gern bittere Schokolade?	b. Nein, mit dem Bus.
3. Wie ist das Wetter heute?	c. Meiner besten Freundin.
4. Ist der Himmel bedeckt?	d. Nein, ich mag sie nicht
5. Kommen Sie mit den neuen Auto?	e. Es ist kalt und neblig.
6. Wem gehört dieses alte Wörterbuch?	f. Aus der Zeitung.
7. Was trägst du im Winter?	g. Aus München.
8. Woher wissen Sie das?	h. Nur warme Sachen.

1	2	3	4	5	6	7	8	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Задание 2. Вставь предлоги (an, zum, auf, mit, für, um).

1. Wo warst du? - dem Sportplatz.
2. Sagen Sie bitte! Wie komme ich Schwimmbad?
3. Fahren Sie bitte dem Bus Linie 12.
4. Das Mädchen interessiert sich Musik.
5. Hast du deine Ferien dem Lande verbracht.
6. Die Schule beginnt halb neun.

Задание 3. Вставьте «ein / eine / einen», «der, die, das».

1. Morgen haben wir Deutschstunde.
2. Das ist Zimmer. Das ist kleinste Zimmer in der Wohnung.
3. Sonne scheint.
4. Das Kind isst Apfel. Apfel schmeckt gut.
5. Auf dem Schreibtisch liegt Brille. Sie gehört Vater.

Задание 4. Вставь Partizip II.

1. Wir haben in der Mathematikstunde viel.....(rechnen)



2. Hast du den Brief.....? (schreiben)
3. Wir haben den Text.....(übersetzen)
4. Einige Mädchen haben.....(tanzen)
5. Ich habe im Garten.....(arbeiten)

Задание 5. Lest den Text!

Hallo!

Ich heiße Thomas und bin 10 Jahre alt. Ich wohne in Berlin. Meine Familie ist nicht gross: Vati, Mutti und kleine Schwester Anika.

Ich gehe in die Schule, in die Klasse 4a. Unsere Schule ist neu und groß. Wir haben viele Fächer: Mathe, Deutsch, Lesen, Sport, Kunst und Musik. Mir gefallt sehr Mathe, denn ich rechne gern.

		richtig	falsch	
mir	Der Junge heißt Peter.		V	Deutsch und Lesen machen auch Spass. Sport ist Super! laufen, springen, turnen und spielen Ball. Aber die Musikstunden mag ich nicht. Singen ist langweilig. den Pausen spielen wir Fußball oder essen Pausenbrot im Hof. Ich habe
Wir	Thomas ist 12 Jahre alt.			
	Thomas lernt Englisch in der Schule.			
	Thomas rechnet gern.			
In	Thomas singt auch gern.			
	Thomas hat viele Freunde in der Schule.			

viele Freunde in der Schule. Ich gehe gern in die Schule.

Прочитай предложение и, если оно соответствует содержанию текста, поставь галочку в графе richtig. А если предложение не соответствует тексту - то поставь галочку в графе falsch.

История

- 1.Первобытный мир.
- 2.Зарождение цивилизаций. Древний мир.
- 3.Раннефеодальные империи в Европе и их распад.
- 4.Древняя Русь. Распространение христианства.
- 5.Возникновение ислама, отличие его от других мировых религий.
- 6.Политическая раздробленность Руси и монгольские завоевания.
- 7.Московская Русь при Иване 3 и Василии 3.
- 8.Эпоха великих географических открытий. Завоевание Америки.
- 9.Новый этап в развитии Западной Европы: переход к мануфактурному производству.
- 10.Правление Ивана 4 (Грозного). Сословная монархия. Смута.
- 11.Экономическое развитие России в 17 веке.
- 12.Становление России как великой державы (Петр 1,Елизавета Петровна, Бироновщина).
- 13.Россия и Европа во второй половине 18 века.
- 14.Культурное развитие России в 17-18 в. в.
- 15.Промышленный переворот 19 в. в странах Европы и Северной Америки.
- 16.18 век. Османская империя, Индия, Китай.
- 17.Правление Александра 1.Попытки реформ.
- 18.Отечественная война 1812 г. и ее последствия.
- 19.Внутренняя политика самодержавия (декабристы, политическая ситуация в 1870-1880 г.г.)
- 20.Социально - экономическое развитие России до середины 19 века.
- 21.Культурное развитие России до середины 19 в.



22. Европейские войны и колониальный передел мира.
23. Социально - экономическое развитие России во второй половине 19 в.
24. Внешняя политика России во второй половине 19 в.
25. Либеральные реформы в России во второй половине 19 в.
26. Страны мира в период 1900-1914 г.г.
27. Первая российская революция.
28. Международные отношения в начале 20 в. Военно-политические союзы.
29. Первая мировая война. Послевоенное урегулирование в Европе.
30. Февральская революция в России.
31. Октябрьская революция в России.
32. Гражданская война. Этапы и итоги.
33. Становление диктатуры пролетариата.
34. НЭП в России (основные моменты).
35. Образование СССР.
36. Индустриальное общество в СССР и политическая система в 30-е годы.
37. СССР в международных отношениях.
38. Мировой кризис и причины возникновения второй мировой войны.
39. Зарождение фашизма и национал-социализма.
40. Великая Отечественная война. Основные сражения источники и значение победы.
41. Итоги и значение второй мировой войны.
42. Послевоенное мирное урегулирование. «Холодная война».
43. Гонка вооружений. Биполярный мир.
44. СССР: десталинизация, реформы политсистемы.
45. Кризис «развитого социализма», попытки реформ в СССР.
46. Социализм в странах Восточной Европы.
47. Запад и страны «третьего мира» во второй половине 20 в.
48. Перестройка в СССР. Распад страны.
49. РФ: изменения в политике и экономике.
50. Международные отношения в начале 21 в.

Обществознание

- 1 Перечислите отрасли права. Что регулируют отрасли права.
- 2 Система органов государственной власти.
- 3 Раскройте содержание трудового договора. Расторжение трудового договора по инициативе работодателя и работника.
- 4 Дайте понятие дисциплины труда и дисциплинарной ответственности.
- 5 Граждане как субъекты гражданского права.
- 6 Понятие брака. Условие заключения брака. Порядок прекращения брака.
- 7 Личные и имущественные отношения супругов.
- 8 Административные и судебные способы защиты прав и свобод граждан.
- 9 Перечислите факторы производства.
- 10 Сформулируйте экономические функции государства.
- 11 Фирма. Виды фирм.
- 12 Банковская система. Принципы кредитования.
- 13 Функции денег.
- 14 Дайте понятие спроса и предложения.



- 15 Перечислите и охарактеризуйте сферы общественной жизни.
- 16 В чём различие понятий «человек», «индивид», «личность»
- 17 Перечислите признаки человеческой личности.
- 18 Противоречивость научно- технического прогресса.
- 19 Социальная структура и социальные отношения.
- 20 Нации и межнациональные отношения.
- 21 Духовный мир человека.
- 22 Что такое наука, каковы её главные задачи и цели.
- 23 Религия в современном мире.
- 24 Охарактеризуйте понятие «демократия»
- 25 Правовое государство и гражданское общество

Физическая культура

- 1 Виды лыжного спорта.
- 2 Устройство лыж.
- 3 Виды лыжных ходов.
- 4 Классификация техники лыжных ходов.
- 5 Способы преодоления препятствий.
- 6 Техника поворотов на месте и в движении.
- 7 История возникновения и развития баскетбола.
- 8 Разметка и оснащение баскетбольной площадки.
- 9 Основные приемы баскетбола.
- 10 Правила соревнований по баскетболу.
- 11 История возникновения и развития волейбола.
- 12 Разметка и оснащение волейбольной площадки.
- 13 Основные приемы игры в волейбол.
- 14 Правила соревнований по волейболу.

Основы безопасности жизнедеятельности

1. Понятие здоровья и здорового образа жизни. Факторы, укрепляющие и разрушающие здоровье.
2. История создания Вооруженных Сил Российской Федерации, ее связь с историей и становлением Российского государства.
3. Терроризм: основные понятия и признаки.
4. Оборона государства – система мер по защите его целостности и неприкосновенности.
5. Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды Вооруженных Сил, рода войск.
6. Правовые основы борьбы с терроризмом.
7. Общие требования к обеспечению безопасности военной службы.
8. Роль и место Вооруженных Сил Российской Федерации в системе обеспечения национальной безопасности страны.
9. Особенности правового режима в зоне проведения контртеррористической операции.
10. ВИЧ-инфекция и СПИД, основные понятия, способы распространения, меры профилактики ВИЧ-инфекции.
11. Моральные, индивидуально-психологические и профессиональные качества гражданина, необходимые для военной службы.
12. Назовите основные угрозы террористического характера для граждан России.



13. Основные направления реформирования Вооруженных Сил Российской Федерации; их техническая оснащенность и ресурсное обеспечение.
14. Военно-морской флот, его предназначение, рода флота и решаемые ими задачи.
15. Взрывоопасные предметы, взрывчатые вещества. Демаскирующие признаки взрывных устройств и предметов.
16. Основные положения Концепции национальной безопасности.
17. Значение дружбы и воинского товарищества для боевой готовности и боеспособности подразделений Вооруженных Сил Российской Федерации.
18. Профилактический осмотр территории и помещений по предотвращению террористических актов.
19. Наркомания и токсикомания, общие понятия. Последствия употребления наркотиков для здоровья человека. Меры профилактики наркозависимости.
20. Сухопутные войска, их предназначение, рода войск и решаемые ими задачи.
21. Расскажите о ваших действиях в случае обнаружения вами взрывоопасных устройств и предметов.
22. Курение и его влияние на здоровье человека. Табачный дым, его составные части, влияние табачного дыма на окружающих (пассивное курение).
23. Статус военнослужащего, его права и свободы.
24. Меры личной безопасности, которые необходимо принять в случае угрозы совершения террористического акта или иных насильственных действий со стороны преступников.
25. Знания, умения и навыки, необходимые для автономного существования человека в природных условиях.
26. Конституция Российской Федерации и другие законы, определяющие правовую основу военной службы.
27. Меры, принимаемые по защите квартиры (дома) с целью предотвращения проникновения в нее преступников.
28. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера, меры, принимаемые по защите населения от их последствий, права и обязанности граждан.
29. Военная служба по призыву и ее особенности.
30. В чем заключается сущность проявления бдительности граждан по предотвращению террористического акта?
31. Основные положения Военной доктрины Российской Федерации.
32. Организация медицинского освидетельствования граждан при первоначальной постановке их на воинский учет.
33. Ракетные войска стратегического назначения – самостоятельный род войск, их предназначение и решаемые ими задачи.
34. Формы общения в воинском коллективе. Профилактика неуставных взаимоотношений.
35. Обязательная подготовка граждан к военной службе, основное ее содержание и предназначение.
36. Правила поведения граждан во время совершения террористического акта.
37. Воздушно-десантные войска – самостоятельный род войск, их предназначение, состав и решаемые задачи.
38. Первоначальная постановка граждан на воинский учет. Обязанности граждан по воинскому учету.
39. Действия человека, оказавшегося в завале в результате взрыва.
40. История создания гражданской обороны, ее предназначение и основные задачи по защите населения.



41. Основные понятия о воинской обязанности. Организация воинского учета.
42. Правила поведения при похищении или взятии вас в заложники.
43. Современные средства поражения, их краткая характеристика, поражающие факторы.
44. Воинские звания военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации.
Военная форма одежды.
45. Понятие клинической смерти. Признаки ее определения.
46. Защитные сооружения гражданской обороны, их предназначение. Правила поведения в защитных сооружениях.
47. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих.
48. Правила поведения граждан (заложников) во время проведения контртеррористической операции спецслужбами.
49. Средства индивидуальной защиты населения, их предназначение.
50. Организация призыва на военную службу. Основание и порядок предоставления отсрочки и освобождения от военной службы.
51. О порядке приема сообщений по телефону, содержащих угрозы террористического характера.
52. Предназначение аварийноспасательных и других неотложных работ, проводимых в зонах чрезвычайной ситуации.
53. Военная присяга – основной закон воинской жизни. Порядок приведения военнослужащих к военной присяге.
54. Правила обращения с анонимными материалами, содержащими угрозы террористического характера.
55. Предназначение и задачи Единой государственной системы предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС) по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций.
56. Права и ответственность военнослужащих. Основные положения международного гуманитарного права.
57. Меры безопасности в случае взрыва во время террористического акта.
58. Понятие личной и общественной гигиены. Значение соблюдения правил личной и общественной гигиены для здоровья человека.
59. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации – основной закон воинской жизни.
60. Меры безопасности от химического терроризма.
61. Основы строевой подготовки. Строевые приемы и движения без оружия и с оружием.
62. Космические войска – самостоятельный род войск, их предназначение, состав, силы и средства ракетно-космической обороны.
63. Меры безопасности от биологического терроризма.
64. Назначение и боевые свойства автомата Калашникова.
65. Основные виды воинской деятельности. Общие требования воинской деятельности к уровню подготовки призывников.
66. Оказание первой медицинской помощи в случае ранения мягких тканей головы.
67. Приемы и правила стрельбы из автомата Калашникова.
68. Альтернативная гражданская служба. Порядок прохождения альтернативной гражданской службы.
69. Оказание первой медицинской помощи при ранении в шею.
70. Военно-профессиональная ориентация. Овладение военно-учетными специальностями. Классы сходных воинских должностей.
71. Воинская дисциплина и ее значение в современных условиях.
72. Оказание первой медицинской помощи при ранении в живот.



73. Обязанности солдата в бою.

74. Основные положения по приему гражданской молодежи в военные образовательные учреждения профессионального образования.

75. Правила проведения сердечно-легочной реанимации

Физика

- 1 Электризация тел. Закон сохранения электрического заряда. Закон Кулона.
- 2 Электрическое поле и его свойства. Напряженность поля. Силовые линии.
- 3 Проводники и диэлектрики в электрическом поле.
- 4 Емкость. Конденсаторы.
- 5 Постоянный ток. Направление тока, сила тока. Закон Ома для участка цепи.
- 6 Сопротивление. Зависимость сопротивления от температуры. Сверхпроводимость.
- 7 Законы параллельного и последовательного соединения проводников.
- 8 ЭДС источника тока. Закон Ома для полной цепи.
- 9 Работа и мощность электрического тока. Закон Джоуля - Ленца.
- 10 Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимость.
- 11 p-n переход полупроводниковый диод и триод.
- 12 Магнитное поле и его свойства.
- 13 Вектор магнитной индукции. Правило буравчика.
- 14 Закон Ампера. Правило левой руки.
- 15 Явление и закон электромагнитной индукции. Правило Ленца.
- 16 Явление и закон самоиндукции. Вихревое электрическое поле.
- 17 Получение переменного тока. Действующее значение силы тока, напряжения, ЭДС.
- 18 Трансформатор. Передача электроэнергии на расстоянии.
- 19 Возникновение свободных электромагнитных колебаний в колебательном контуре.
- 20 Электромагнитные волны и их свойства.
- 21 Законы преломления света. Абсолютный, относительный показатели преломления.
- 22 Интерференция света.
- 23 Принцип Гюйгенса - Френеля. Дифракция. Дифракционная решетка.
- 24 Виды спектров. Спектральный анализ.
- 25 Инфракрасное, ультрафиолетовое, рентгеновское излучение.
- 26 Шкала электромагнитных волн.
- 27 Внешний фотоэффект. Законы Столетова. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта.
- 28 Внутренний фотоэффект. Применение внутреннего и внешнего фотоэффекта.
- 29 Планетарная модель атома Резерфорда.
- 30 Постулаты Бора. Модель атома водорода по Бору.
- 31 Радиоактивность. Свойства радиоактивного излучения.
- 32 Основной закон радиоактивного распада.
- 33 Состав ядра. Ядерные силы. Энергия связи атомных ядер. Изотопы.
- 34 Деление тяжелых атомных ядер. Цепная реакция.
- 35 Ядерный реактор. Получение Плутония.
- 36 Термоядерный синтез. Энергия звезд.

Информатика

1. Кодирование и декодирование информации
2. В чем преимущество кода Бодо по сравнению с кодом Морзе?
3. Что такое бит с позиции объемного подхода к измерению информации?
4. Что такое самоуправляемая система?.
5. Назовите известные вам крупные хранилища информации.
6. Назовите оптических носителей.



- 7 Законы параллельного и последовательного соединения проводников.
8. Назовите сравнительные преимущества и недостатки магнитных и оптических носителей.
9. Назовите устройства кодирования и декодирования при использовании радиосвязи.
- 10 Что такое хакерская атака?
11. Какие меры компьютерной безопасности следует использовать в компьютерном классе?
12. Чем отличается шифрование с закрытым ключом от шифрования с открытым ключом?
13. Какую функцию выполняют брандмауэры и сетевые экраны?
14. От чего спасает цифровая подпись?
15. Чем отличается архитектура персонального компьютера от классической архитектуры персонального компьютера?
16. В чем состоит принцип открытости архитектуры персонального компьютера?
17. Приведите классификацию программного обеспечения современных компьютеров.
- 18 Что такое ядро ОС?
19. Какие программы управляют работой внешних устройств?
- 20 Что такое система программирования?
- 21 Что такое компьютерная сеть?
- 22 Что такое сервер?
23. Какие виды линий используются для связи компьютеров в локальной сети?
24. Каковы характерные черты технологий «клиент-сервер»?
- 25 Что такое глобальная сеть?
26. Как с развитием компьютерной техники изменялось представление о компьютерной грамотности?
27. Для чего используют модем?
28. Какие можно выделить основные признаки современной информационной системы?
29. В чем преимущество Интернет-телефонии по сравнению с традиционной телефонной связью?
30. Какое значение для развития Интернета имело появление службы WWW
- 31 Что понимается под публикацией Web-сайта.
32. Какова роль гиперссылок на Web- страницах? .
33. Назовите возможные области практического применения ГИС.
34. Для чего предназначены базы данных?
- 35 Что такое информационные ресурсы?
- 36 Что такое информационное общество?
37. Какой закон регламентирует вопросы защиты информационных ресурсов?
38. Что относится к объектам информационной безопасности России?

Химия

1. Общая формула алкенов:
2. Вещество $\text{CH}_3 - \text{CH}_2 - \text{CH} = \text{O}$ принадлежит к классу:
3. Тип гибридизации атомов С в бензоле:
4. Валентный угол HCH в молекуле метана:
5. Углеводород 3-метилбутин-1 имеет молярную массу, г/моль:
6. Плотность паров предельного одноатомного спирта по водороду равна 37.
Формула спирта:
7. Химическая формула муравьиного альдегида:



8. Для ароматических углеводов наиболее характерны реакции:
9. Вещества бутен-2 и гексен-2:
10. Углеводород содержит 85,7% углерода и 14,3% водорода. Плотность при н.у. 1,875 г/л. Формула углеводорода
11. Фенол вступает в реакцию с веществом:
12. Реакция этерификации:
13. Этилен в лаборатории получают
14. Изомером глюкозы является:
15. При окислении этилена водным раствором перманганата калия образуется:
16. При взаимодействии метанола с муравьиной кислотой образуется:
17. Для распознавания метана и ацетилена следует воспользоваться:
18. При сжигании 3 г органического вещества получили 4,4 г CO_2 и 1,8 г H_2O . Относительная плотность паров вещества по водороду 30. Химическая формула вещества
19. Наибольшая массовая доля углерода в соединении:
20. Из 1 кг технического карбида кальция получили 260 л ацетилена (н.у.). Массовая доля примесей в исходном образце карбида, %.
21. Масса этилового спирта, образовавшаяся при брожении 200 г 80%-ного раствора глюкозы, г:
22. Природным полимером является:
23. Муравьиный спирт – 1,25%-ный раствор вещества:
24. При сварке и резке металлов используют:
25. Общая формула карбоновых кислот:
26. Углеводород C_4H_8 относится к классу:
27. Тип гибридизации атомов С в пропане:
28. Геометрическая форма молекул метана:
29. Этиловый эфир пропановой кислоты имеет молярную массу: г/моль:
30. Плотность по водороду алкена равна 42. Формула алкена _____
31. Химическая формула уксусного альдегида:
32. Для ацетиленовых углеводородов наиболее характерны реакции:
33. Вещества глюкоза и фруктоза:
34. Углеводород содержит 84,21% углерода и 15,79% водорода. Относительная плотность углеводорода по водороду 3,93. Молекулярная формула углеводорода.
35. Этанол не вступает в реакцию с химическим соединением:
36. Реакция гидрирования:
37. Уксусный альдегид можно получить:
38. 13. Уксусный альдегид можно получить:
39. Гомологом этилена является:
40. Сила кислот в ряду $\text{CFH}_2\text{COOH} - \text{CClH}_2\text{COOH} - \text{CBrH}_2\text{COOH}$
41. При взаимодействии карбоновых кислот со спиртами образуются:
42. Для распознавания муравьиной и уксусной кислот следует использовать:
43. При сжигании органического вещества массой 9,2 г получили 8,96 л CO_2 (н.у.) и 10,8 г воды. Относительная плотность вещества по воздуху 1,587. Молекулярная формула вещества .
44. Наибольшая массовая доля углерода в соединении:
45. Из 10 г 96%-ного этилового спирта получили 4 л этилена (н.у.). Выход этилена, %:
46. Масса этилового спирта, образовавшаяся при брожении 200 г 80%-ного раствора глюкозы, г:
47. Природным полимером является:



48. Муравьиный спирт – 1,25%-ный раствор вещества:

Астрономия

1. Видимое движение звезд. Небесная сфера, ее использование для решения астрономических задач.
2. Видимое движение и фазы Луны.
3. Суточное и годичное движение Солнца. Солнечные и лунные затмения.
4. Видимое движение планет, его объяснение по Копернику. Синодический и сидерический периоды.
5. Законы Кеплера. Определение расстояний до тел Солнечной системы.
6. Принцип работы телескопов.
7. Планета Земля. Атмосфера. Радиационные пояса. Уникальность физических условий. Опасность глобального разрушения природной среды.
8. Система Земля — Луна. Приливы. Физические условия на поверхности Луны.
9. Большие планеты, основные свойства планет земной группы и планет-гигантов. Атмосферы планет. Спутники планет.
10. Малые тела Солнечной системы: астероиды, кометы. Метеорное вещество.
11. Расстояние до звезд и их светимости.
12. Размеры и температуры звезд. Диаграмма "температура-светимость".
13. Равновесие звезд и физическое состояние звездного вещества. Источники энергии звезд.
14. Необычные звезды: белые карлики и нейтронные звезды. Тесные двойные системы. Пульсары.
15. Солнце как ближайшая к нам звезда. Атмосфера Солнца. Солнечный ветер. Солнечная активность и ее влияние на Землю.
16. Эволюция звезд и Солнца. Конечные стадии эволюции.
17. Млечный Путь и структура Галактики. Звездные скопления.
18. Движение звезд, наблюдаемые проявления. Движение Солнца среди звезд. Вращение Галактики.
19. Межзвездная среда: межзвездный газ, межзвездная пыль. Космические лучи и межзвездные магнитные поля.
20. Области звездообразования. Представление о возможных процессах возникновения звезд и планетных систем. Проблема зарождения жизни на планетах.

Основы микробиологии

1. Дайте характеристику микробам.
2. Дайте характеристику бактериям.
3. Дайте характеристику вирусам.
4. Напишите основные задачи микробиологии.
5. Дайте характеристику дрожжам.
6. Дайте характеристику грибам.
7. Дайте характеристику плесневым грибам.
8. Перечислите, какие бывают бактерии и опишите их кратко.
9. Охарактеризуйте понятие «питание микробов».
10. Охарактеризуйте понятие «дыхание микробов».
11. Укажите, какие факторы влияют на жизнедеятельность микробов.
12. Укажите, как влияет температура на жизнедеятельность микробов.
13. Укажите, как влияет влажность на жизнедеятельность микробов.



14. Укажите, как влияет свет на жизнедеятельность микробов.
15. Дайте характеристику микрофлоре почвы.
16. Дайте характеристику микрофлоре воды.
17. Дайте характеристику микрофлоре воздуха.
18. Опишите микробов, которые обнаруживают на теле, руках, ротовой полости и в кишечнике человека.
19. Дайте определение пищеварению.
20. Перечислите факторы, способствующие повышению усвояемости пищи.
21. Опишите роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов в жизнедеятельности человека.
22. Назовите основные правила кулинарной обработки овощей предупреждающие разрушение витамина С.
23. Дайте определение «обмен веществ». Перечислите факторы, влияющие на обмен веществ.
24. Объясните, от чего зависит суточный расход энергии.
25. Дайте определение «Энергетическая ценность пищи». Объясните, почему пищевые продукты имеют разную энергетическую ценность.
26. Расскажите, какое питание называют рациональным и сбалансированным.
27. Объясните, почему у детей потребность в пищевых веществах больше, чем у взрослых. Перечислите продукты, рекомендуемые для питания детей.
28. Дайте определение, какое питание называется лечебным.
29. Обоснуйте, с санитарной точки зрения, почему нельзя производить механическую обработку рыбы и мяса на одном рабочем месте.
30. Объясните, почему микрофлора мясного фарша намного обильнее, чем микрофлора мяса.
31. Обоснуйте с санитарной точки зрения следующие утверждения: молоко,
32. сметана, сливки, используемые для приготовления сладких блюд, обязательно должно быть пастеризованы.
33. Объясните, почему гусиные, утиные яйца в общественном питании не употребляются.
34. Охарактеризуйте, правила механической обработки яиц.
35. Опишите признаки, характеризующие пищевые отравления.
36. Опишите первую медицинскую помощь, при отравлении.
37. Опишите симптомы пищевых отравлений стафилококком.
38. Перечислите продукты, которые могут вызвать стафилококковые пищевые отравления.
39. Опишите симптомы пищевых отравлений при ботулизме.
40. Назовите характерную особенность пищевых инфекционных заболеваний.
41. Перечислите меры предупреждения острых кишечных инфекций на предприятиях общественного питания.
42. Опишите санитарные правила обработки проросшего картофеля.
43. Опишите личную гигиену работников общественного питания.
44. Опишите санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.
45. Охарактеризуйте классификацию отравления немикробного происхождения.
46. Обоснуйте следующее утверждение: заварной крем из взбитых сливок запрещается готовить в летнее время.
47. Опишите санитарные требования к кулинарной обработке сыра



48. Опишите санитарные правила, которые необходимо выполнять при изготовлении мясных полуфабрикатов.
49. Опишите санитарные правила, которые необходимо выполнять при изготовлении скоропортящихся мясных блюд и изделий.
50. Опишите, как проверяют качество готовой продукции предприятий общественного питания.

Основы товароведения

1. Дайте определение «товароведение» и «потребительские стоимости».
2. Опишите цели и задачи товароведения продовольственных товаров.
3. Охарактеризуйте пищевую ценность продовольственных товаров.
4. Дайте классификацию продовольственных товаров.
5. Охарактеризуйте качество продукции.
6. Перечислите лабораторные методы оценки качества продовольственных товаров.
7. Опишите стандартизацию и сертификацию пищевых продуктов.
8. Перечислите товарную информацию.
9. Охарактеризуйте товарные потери.
10. Перечислите факторы, способствующие повышению усвояемости пищи.
11. Опишите роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов в жизнедеятельности человека.
12. Опишите действие ферментов в пищевых продуктах.
13. Опишите значение мясопродуктов в рациональном питании населения.
14. Назовите основные правила кулинарной обработки овощей предупреждающие разрушение витамина С.
15. Дайте определение «Энергетическая ценность пищи».
16. Объясните, почему пищевые продукты имеют разную энергетическую ценность.
17. Перечислите продукты, рекомендуемые для питания детей.
18. Дайте определение, какое питание называется лечебным.
19. Объясните, почему химические раздражители пищи действуют на все органы человека.
20. Перечислите методы консервирования.
21. Опишите экспертизу продовольственных товаров
22. Опишите санитарные требования, которые предъявляют к перевозке полуфабрикатов и готовой продукции.
23. Опишите основные санитарно-гигиенические условия хранения пищевых продуктов.
24. Опишите санитарные правила, которые предъявляют к перевозке кулинарных и кондитерских изделий.
25. Перечислите виды плодов, относящиеся к цитрусовым.
26. Опишите требования, которые предъявляют к качеству квашеной капусты.
27. Перечислите продукты, рекомендуемые для питания беременных и кормящих женщин.
28. Назовите условия хранения плодов и овощей.
29. Перечислите требования к качеству и условия хранения сахара-песка.
30. Опишите роль воды в жизнедеятельности человека.



31. Запишите, как определяются органолептические показатели чая: цвет, крепость, вкус, аромат.
32. Напишите требования к хранению чая.
33. Опишите основные санитарно- гигиенические условия хранения пищевых продуктов.
34. Опишите санитарные требования, предъявляемые к перевозке полуфабрикатов и готовой продукции.
35. Опишите требования, предъявляемые к хранению хлеба.
36. Опишите требования, предъявляемые к камере хранения фруктов и зелени.
37. Опишите требования, предъявляемые к складам для хранения сухих продуктов.
38. Опишите требования, предъявляемые к холодильным камерам для хранения молочных продуктов.
39. Опишите требования, предъявляемые к холодильным камерам для хранения рыбы и мяса.
40. Дайте товароведную характеристику зерномучным товарам.
41. Дайте товароведную характеристику плодовоовощным товарам.
42. Дайте товароведную характеристику вкусовым товарам.
43. Дайте товароведную характеристику кондитерским товарам.
44. Дайте товароведную характеристику пищевым жирам.
45. Дайте товароведную характеристику молочным товарам.
46. Дайте товароведную характеристику яичным товарам.
47. Дайте товароведную характеристику мясным товарам.
48. Дайте товароведную характеристику рыбным товарам.
49. Дайте товароведную характеристику нерыбным морепродуктам.
50. Дайте товароведную характеристику вспомогательным материалам для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий.

Техническое оснащение

1. Как называется процесс, когда основные, вспомогательные операции, управление и контроль над работой машины осуществляются с помощью средств автоматики?
2. Как называется процесс, когда основные и вспомогательные операции выполняются машиной, а управление вручную?
3. Как называют приводы, которые используют для приведения в действие нескольких сменных механизмов?
4. Как называются приводы, которые используются для приведения в действие одного исполнительного механизма?
5. Что обозначает цифра в маркировке привода ПУ-0,6?
6. Что обозначает буква П в маркировке привода ПУ-0,6?
7. Что обозначает буква Г в маркировке ПГ-0,6?
8. Что обозначает буква Х в маркировке ПХ-0,6?
9. Какой сменный механизм имеет марку МС2-70
10. Какой сменный механизм имеет марку МС19-1400?
11. Напишите, как расшифровывается марка механизма МС2-70
12. Напишите, как расшифровывается марка привода ПХ-1,1
13. Что нужно сделать, если при включении привода электродвигатель не вращается и издает гудение?



14. Что обозначает первая буква М в маркировке мясорубки МИМ-82?
15. Напишите, как расшифровывается маркировка мясорубки МИМ-105.
16. Какой способ очистки овощей подразумевает обжигание наружной поверхности овощей в специальных термоагрегатах?
17. Как проводится Загрузка картофеля в рабочую камеру?
18. Выберите правильную технологическую схему обработки лука
19. Механическая и тепловая обработка продуктов не включает в себя:
20. Для чего предназначен овощной цех?
21. Что такое обвалка мяса?
22. Выберите, какие машины и механизмы устанавливают в холодном цехе?
23. Выберите, набор инвентаря, инструментов для приготовления заливных блюд.
24. Выберите, набор инвентаря, инструментов для приготовления сладких блюд.
25. Какая температура должна быть у продукции, выпускаемой из холодного цеха?
26. Срок хранения тортов и пирожных с кремом со сливочным кремом составляет:
27. Маркировка пластиковых разделочных досок
29. Какую оценку получают блюда, приготовленные в строгом соответствии с рецептурой и утверждённой технологией?
30. Какой сменный механизм имеет марку МС 3-40?
31. Напишите, как расшифровывается маркировка мясорубки МИМ-82
32. Напишите, как расшифровывается марка механизма МС-24-300
33. Напишите, как расшифровывается марка привода ПМ 1,1
34. Что нужно сделать, если Винты-зажимы плохо закрепляют сменные механизмы в горловине привода?
35. Что обозначает буква И в маркировке мясорубки МИМ-105?
36. Какой сменный механизм имеет марку МС18-160?
37. Выберите, набор инвентаря, инструментов для приготовления овощных салатов
38. Как маркируется картофелечистки периодического действия?
39. Схема технологического процесса товародвижения не включает:
40. Выберите правильную технологическую схему обработки картофеля:
41. Для чего предназначен мясной цех?
42. Что такое дефростация мяса?
43. Выберите, набор инвентаря, инструментов для приготовления холодных овощных супов.
44. Какой способ очистки овощей, основан на силе трения клубней о рабочие шероховатые поверхности машин?
45. Выберите, какие операции производят в горячем цеху?
46. Какая температура должна быть у суповых блюд и горячих напитков при отпуске, на раздаче?
47. Срок хранения тортов и пирожных с кремом из взбитых белков составляет
49. Выберите, какое оборудование используется на раздаче?
50. Какую оценку получают блюда, приготовленные с соблюдением рецептуры, с хорошими вкусовыми показателями, но имеющие нарушение формы нарезке?

Экономические и правовые основы производственной деятельности

по экономическим и правовым основам производственной деятельности

1. Раскройте содержание трудового договора. Расторжение трудового договора по инициативе работодателя и работника.
2. Дайте понятие дисциплины труда и дисциплинарной ответственности.
3. Граждане как субъекты гражданского права.



4. Перечислите факторы производства.
5. Сформулируйте экономические функции государства.
6. Правовые формы предприятий.
7. Классификация и структура предприятий.
8. Рынок труда.
9. Формы и система заработной платы.
10. Порядок социального страхования населения.
11. Порядок медицинского страхования, пенсионного обеспечения.
12. Менеджмент.
13. Маркетинг.
14. Основные фонды предприятия.
15. Оборотные средства предприятия.
16. Издержки, выручка, прибыль, рентабельность.
17. Налогообложение и распределение прибыли на предприятии.
18. Кредитование предприятия.
19. Цена и ценообразования
20. Банковская система. Принципы кредитования.
21. Функции денег.
22. Дайте понятие спроса и предложения.
23. Денежные расчёты предприятия.
24. Уставной капитал.
25. Основная функция амортизации.

Основы калькуляции

1. Сформулируете что такое бухгалтерский учет.
2. Какая информация содержится в Сборнике рецептур кроме рецептур и технологии приготовления?
3. Сформулируете что такое бухгалтерский учет.
4. Какая информация содержится в Сборнике рецептур кроме рецептур и технологии приготовления?
5. Торговая наценка – это ...
6. В случае недостачи материально ответственные лица должны
7. Кто подписывает калькуляционную карточку
8. Какое количество порций берется за основу для расчета продажной стоимости блюд и изделий если по Сборнику рецептур выход указан в порциях?
9. Какое количество горбуши потрошеной с головой нужно обработать для того, чтобы приготовить 50 порций филе с кожей и рёберными костями жареного (вес порции 100 г)?
10. Что делают с изделиями, не проданными в течение дня?
11. Основными задачами инвентаризации является:
12. Каковы основные задачи бухгалтерского учета?
13. Зависит ли процент холодных отходов от сезона? Для какого сырья процент отходов зависит от сезона?
14. Для возмещения каких расходов предназначена торговая наценка?
15. Торговая наценка общественного питания должна быть
16. Как производится расчет по графе «Сумма» в калькуляционной карточке при



определении продажной цены изделия или блюда?

17. Кто составляет план-меню?
18. На какую норму дан выход супов в Сборнике рецептур?
19. Определите, какое количество картофеля очищенного получится из 50 кг неочищенного в марте месяце
20. От чего зависит оформление отпуска продукции из производства на раздачу?
21. Инвентаризации, проводимые в заранее установленные сроки, называются
22. Для очистки 80 кг картофеля. Определите, какой должна быть масса отходов, если норма отходов установлена 30% массы брутто.
23. Масса неочищенного репчатого лука 50 кг, масса после очистки 43 кг.
Найдите процент отходов и сравните с нормой отходов по таблице № 32.

Иностранный язык (английский) в профессиональной деятельности

1. Составление меню.
2. Кухня. Производственные помещения и оборудование
3. Обслуживание посетителей в ресторане
4. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд
5. Образовать новые слова при помощи суффиксов
6. Перефразировать словосочетания
7. Перевести фразы с притяжательным падежом существительных
8. Вставить артикли, где необходимо.
9. Перевести предложения, содержащие различные типы предлогов, на английский язык
10. Дополнить предложения
11. Исправить неверные утверждения
12. Найти английские эквиваленты русским словосочетаниям
13. Найти ответы на вопросы
14. Перевести на английский язык
15. Поставить вопросы к предложению

Охрана труда

1. Какие основные документы регламентируют охрану труда.
2. Нормы рабочего времени и время отдыха по Трудовому Законодательству.
3. Организация охраны труда на предприятиях общественного питания.
4. Какие термины и определения, установленные ГОСТом, используют в нормативных документах по охране труда.
5. Какие вопросы вынесены в коллективный договор.
6. Какую ответственность несут работодатели и должностные лица за нарушение законодательных и нормативных актов по охране труда.
7. Какая система надзора и контроля по охране труда существует в Российской Федерации.
8. Основные положения производственной экологии.
9. Причины травматизма и профзаболеваний на предприятиях общественного питания.
10. Сроки расследования и учет несчастных случаев на предприятиях общественного питания.



11. Мероприятия по предупреждению травматизма на предприятиях общественного питания.
12. Организация обучения работающих безопасности труда, виды инструктажей.
13. Виды и характеристика вредных производственных факторов.
14. Гигиенические критерии оценки условий труда на предприятиях общественного питания.
15. Как влияет шум и вибрация на человека.
16. Как влияют электромагнитные излучения на организм человека.
17. Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда на предприятиях общественного питания.
18. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха на предприятиях общественного питания.
19. Виды освещенности и нормирование освещения на предприятиях общественного питания.
20. Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания.
21. Противопожарная профилактика на предприятиях общественного питания.
22. Пожарная безопасность на территории предприятий общественного питания и в цехе.
23. Противопожарное водоснабжение на предприятиях общественного питания.
24. Пожарная сигнализация.
25. Действия сотрудников в случае пожара на предприятиях общественного питания.

Безопасность жизнедеятельности

1. История создания Вооруженных Сил Российской Федерации, ее связь с историей и становлением Российского государства.
2. Терроризм: основные понятия и признаки.
3. Оборона государства – система мер по защите его целостности и неприкосновенности.
4. Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды Вооруженных Сил, рода войск.
5. Правовые основы борьбы с терроризмом.
6. Общие требования к обеспечению безопасности военной службы.
7. Роль и место Вооруженных Сил Российской Федерации в системе обеспечения национальной безопасности страны.
8. Особенности правового режима в зоне проведения контртеррористической операции.
9. Моральные, индивидуально-психологические и профессиональные качества гражданина, необходимые для военной службы.
10. Назовите основные угрозы террористического характера для граждан России.
11. Основные направления реформирования Вооруженных Сил Российской Федерации; их техническая оснащенность и ресурсное обеспечение.
12. Военно-морской флот, его предназначение, рода флота и решаемые ими задачи.
13. Взрывоопасные предметы, взрывчатые вещества. Демаскирующие признаки взрывных устройств и предметов.
14. Основные положения Концепции национальной безопасности.
15. Значение дружбы и воинского товарищества для боевой готовности и боеспособности подразделений Вооруженных Сил Российской Федерации.
16. Профилактический осмотр территории и помещений по предотвращению террористических актов.



17. Сухопутные войска, их предназначение, рода войск и решаемые ими задачи.
18. Расскажите о ваших действиях в случае обнаружения вами взрывоопасных устройств и предметов.
19. Статус военнослужащего, его права и свободы.
20. Меры личной безопасности, которые необходимо принять в случае угрозы совершения террористического акта или иных насильственных действий со стороны преступников.
21. Конституция Российской Федерации и другие законы, определяющие правовую основу военной службы.
22. Меры, принимаемые по защите квартиры (дома) с целью предотвращения проникновения в нее преступников.
23. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера, меры, принимаемые по защите населения от их последствий, права и обязанности граждан.
24. Военная служба по призыву и ее особенности.
25. В чем заключается сущность проявления бдительности граждан по предотвращению террористического акта?
26. Основные положения Военной доктрины Российской Федерации.
27. Организация медицинского освидетельствования граждан при первоначальной постановке их на воинский учет.
28. Ракетные войска стратегического назначения – самостоятельный род войск, их предназначение и решаемые ими задачи.
29. Формы общения в воинском коллективе. Профилактика неуставных взаимоотношений.
30. Обязательная подготовка граждан к военной службе, основное ее содержание и предназначение.
31. Правила поведения граждан во время совершения террористического акта.
32. Воздушно-десантные войска – самостоятельный род войск, их предназначение, состав и решаемые задачи.
33. Первоначальная постановка граждан на воинский учет. Обязанности граждан по воинскому учету.
34. История создания гражданской обороны, ее предназначение и основные задачи по защите населения.
35. Основные понятия о воинской обязанности. Организация воинского учета.
36. Правила поведения при похищении или взятии вас в заложники.
37. Современные средства поражения, их краткая характеристика, поражающие факторы.
38. Воинские звания военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации. Военная форма одежды.
39. Защитные сооружения гражданской обороны, их предназначение. Правила поведения в защитных сооружениях.
40. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих.
41. Правила поведения граждан (заложников) во время проведения контртеррористической операции спецслужбами.
42. Средства индивидуальной защиты населения, их предназначение.
43. Организация призыва на военную службу. Основание и порядок предоставления отсрочки и освобождения от военной службы.
44. О порядке приема сообщений по телефону, содержащих угрозы террористического характера.
45. Предназначение аварийноспасательных и других неотложных работ, проводимых в зонах чрезвычайной ситуации.



46. Военная присяга – основной закон воинской жизни. Порядок приведения военнослужащих к военной присяге.
47. Правила обращения с анонимными материалами, содержащими угрозы террористического характера.
48. Предназначение и задачи Единой государственной системы предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС) по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций.
49. Права и ответственность военнослужащих. Основные положения международного гуманитарного права.
50. Меры безопасности в случае взрыва во время террористического акта.
51. Понятие личной и общественной гигиены. Значение соблюдения правил личной и общественной гигиены для здоровья человека.
52. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации – основной закон воинской жизни.
53. Меры безопасности от химического терроризма.
54. Основы строевой подготовки. Строевые приемы и движения без оружия и с оружием.
55. Космические войска – самостоятельный род войск, их предназначение, состав, силы и средства ракетно-космической обороны.
56. Основные виды воинской деятельности. Общие требования воинской деятельности к уровню подготовки призывников.
57. Приемы и правила стрельбы из автомата Калашникова.
58. Альтернативная гражданская служба. Порядок прохождения альтернативной гражданской службы.
59. Воинская дисциплина и ее значение в современных условиях.
60. Обязанности солдата в бою.

Основы трудоустройства и предпринимательства

1. Сущность и условия возникновения рынка труда. Особенности функционирования рынка труда.
2. Основные компоненты рынка труда. Механизм действия рынка труда.
3. Сегментация рынка труда. Модели рынка труда. Особенности молодежного рынка труда.
4. Предложение и спрос на рынке труда. Функции современного рынка труда. Регулирование рынка труда и занятости.
5. Сущность понятия профессиональная деятельность. Классификация профессий.
6. Типы профессий по Е.А. Климову: характеристика типов, классов, отделов. Типология личности по Дж. Голланду.
7. Сущность понятия профессиограмма. Методологические принципы разработки профессиограммы. Составляющие компоненты профессиограммы.
8. Методы поиска работы. Техника самоустройства и самомаркетинга на рынке труда.
9. Подготовка к собеседованию с работодателем. Правила составления делового письма, резюме и автобиографии.
10. Как одеваться, вести себя на собеседовании при приеме на работу. Что необходимо взять с собой, отправляясь на собеседование.
11. Наиболее распространенные вопросы работодателя. Вопросы соискателя. Этикет телефонного общения: собеседование по телефону.
12. Способности и профпригодность. Формулировка проблемы и способы принятия решения. Способы поиска работы.
13. Возможные «ловушки» или фиктивные предложения. Признаки, которые создают негативное впечатление о кандидате и могут быть причиной для отказа.



14. Понятие и сущность профессиональной адаптации. Правовой аспект молодого специалиста.
15. Адаптация на новом рабочем месте. Факторы, влияющие на адаптацию новых сотрудников.
16. Формы адаптации персонала. Помощь со стороны руководства в период адаптации новых сотрудников. Вторичная адаптация персонала. Ошибки в период адаптации.
17. Профессиональное становление. Адаптация персонала в предприятиях общественного питания. Адаптация и контроль.
18. Регулирование рынка труда и занятости: система государственного регулирования занятости; деятельность органов государственной службы занятости.
19. Стороны, срок и порядок заключения трудового договора. Гарантии при заключении трудового договора.
20. Изменения условий трудового договора. Порядок расторжения трудового договора. Основания прекращения трудового договора по инициативе работодателя, работника.
21. Сущность предпринимательства и предпринимательской деятельности.
22. Виды предпринимательской деятельности.
23. Индивидуальное предпринимательство. Совместное предпринимательство.
24. Сфера принятия управленческих решений. Влияние внутренних факторов: целей фирмы, технологии производства, организационной структуры, штатное расписание, персонал.
25. Влияние внешних факторов прямого воздействия и косвенного воздействия. Технология принятия предпринимательских решений.
26. Экономические методы принятия предпринимательских решений.
27. Выбор сферы деятельности нового предприятия. Техничко-экономическое обоснование создания нового предприятия.
28. Учредительные документы. Государственная регистрация предприятий. Лицензирование деятельности предприятий.
29. Разработка стратегии и тактики нового предприятия. Организация управления предприятием.
30. Организация планирования деятельности предприятия. Механизм функционирования предприятия.
31. Прекращение деятельности предприятия
32. Сущность предпринимательского риска. Классификация предпринимательских рисков.
33. Показатели риска и методы его оценки. Основные способы снижения риска
34. Понятие трудовых ресурсов предприятия. Формы и системы оплаты труда на предприятиях предпринимательского типа.
35. Сущность культуры предпринимательства. Культура предпринимательских организаций. Предпринимательская этика и этикет.
36. Сущность предпринимательской тайны. Формирование сведений, составляющих предпринимательскую тайну. Основные элементы механизма защиты предпринимательской тайны.

Психология общения

1. Виды общения в системе межличностных и общественных отношений.
2. Роль общения в профессиональной деятельности человека.
3. Социальная роль.
4. Классификация общения.
5. Виды, функции общения.




6. Структура и средства общения
7. Единство общения и деятельности
8. Понятие социальной перцепции.
9. Факторы, оказывающие влияние на восприятие.
10. Искажение в процессе восприятия.
11. Психологические механизмы восприятия.
12. Влияние имиджа на восприятие человека.
13. Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция
14. Позиции взаимодействия в русле транзактного анализа.
15. Ориентация на понимание и ориентация на контроль.
16. Взаимодействие как организация совместной деятельности
17. Основные элементы коммуникации.
18. Вербальная коммуникация.
19. Коммуникативные барьеры.
20. Невербальная коммуникация.
21. Методы развития коммуникативных способностей.
22. Виды, правила и техники слушания.
23. Толерантность как средство повышения эффективности общения.
24. Деловая беседа.
25. Формы постановки вопросов.
26. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений.
27. Аргументация.
28. Понятие конфликта и его структура.
29. Невербальное проявление конфликта.
30. Стратегия разрешения конфликтов
31. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах.
32. Гнев и агрессия.
33. Разрядка эмоций.
34. Правила поведения в конфликтах.
35. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации.
36. Понятие: этика и мораль.
37. Категория этики.
38. Нормы морали.
39. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения
40. Деловой этикет в профессиональной деятельности.
41. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений.

Дизайн в кулинарном и кондитерском искусстве

1. Предмет эстетики.
2. Задачи эстетики.
3. Система категорий эстетики.
4. Основные категории эстетики
5. Композиция, стили европейских композиций. Ресторанная флористика.
6. Цветоведение. Понятие, сущность, цветовой круг. (хроматические, ахроматические).
7. Контраст и нюанс.
8. Народное искусство и традиции.
9. Дизайн, его виды.
10. Эстетика как философская наука.




11. Посуда, приборы, вспомогательные приспособления для придания привлекательных эстетических свойств готовой продукции.
12. Оценка эстетических свойств готовой продукции: критерии.
13. Роль эстетических свойств продукции в создании потребительских предпочтений.
14. Связь эстетических свойств готовой продукции и общим интерьером стола и зала.
15. Эстетические свойства готовой продукции, их показатели: форма, цвет, целостность, состояние поверхности и др.
16. Средства и приёмы формирования эстетических свойств готовой продукции: основное и вспомогательное сырьё, отделочные материалы, украшения.
17. Класс предприятий и решение дизайна кулинарной продукции.
18. Дизайн сервировки стола. Принципы эстетического оформления стола.
19. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий.
Соусы
20. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий.
Продукция из картофеля, овощей и грибов.
21. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий.
Продукция из круп, бобовых и макаронных изделий.
22. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий.
Продукция из мяса и мясопродуктов.
23. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий.
Продукция из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.
24. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий.
Продукция из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла.
25. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий.
Продукция из яиц, яйцопродуктов и творога.
26. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий.
Супы.
27. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий.
Холодные блюда и закуски.
28. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий.
Сладкие блюда.
29. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий.
Напитки.
30. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий.
Мучные кулинарные изделия.
31. Современные тенденции в оформлении блюд и кулинарных изделий.
Расположение изделия на блюде (тарелке).
32. Современные тенденции в оформлении блюд и кулинарных изделий.
Цветовая гамма изделий.
33. Современные тенденции в оформлении блюд и кулинарных изделий.
Индивидуальный почерк мастера, его творчество.
34. Современные тенденции в оформлении блюд и кулинарных изделий.
Национальный колорит.
35. Дизайн оформления коктейлей. Подбор посуды.
36. Дизайн оформления коктейлей. Подбор гарнира.
37. Дизайн оформления коктейлей. Лед при приготовлении и подаче коктейлей.
38. Взаимосвязь дизайна и стиля.
39. Дизайн в обеспечении конкурентоспособности продукции и услуг на предприятиях общественного питания.

	Фонды оценочных средств по образовательной программе	ФОС. 43.01.09-2021
	43.01.09 Повар, кондитер	Лист 34 Листов 49

ПМ 01 (УП,ПП) Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента


- 1) Приготовление, подготовка к реализации полуфабриката картофеля отварного с котлетой по киевски
- 2) Приготовление, подготовка к реализации полуфабриката пельменей.
- 3) Приготовление, подготовка к реализации полуфабриката порционные куски из филе рыбы с кожей, гарнир гратен картофельный
- 4) Приготовление, подготовка к реализации полуфабриката котлета пюре для тыквы
- 5) Приготовление, подготовка к реализации полуфабриката мяса крупным куском (бифштекс с яйцом)
- 6) Приготовление, подготовка к реализации полуфабриката картофеля тушеного с птицей
- 7) Приготовление, подготовка к реализации полуфабриката филе рыбы с кожей без костей с рисом отварным
- 8) Приготовление, подготовка к реализации полуфабриката бифштекса рубленного с пюре из тыквы
- 9) Приготовление, подготовка к реализации полуфабриката голубцов с рисом, овощами и грибами
- 10) Приготовление, подготовка к реализации полуфабриката из котлетной массы тефтелей.
- 11) Приготовление, подготовка к реализации полуфабриката бефстроганов с капусты тушеной
- 12) Приготовление, подготовка к реализации полуфабриката котлет картофельных
- 13) Приготовление, подготовка к реализации полуфабриката зраз картофельных (фарш по выбору студента)
- 14) Приготовление, подготовка к реализации полуфабриката порционные куски из филе рыбы с картофелем жареным из отварного
- 15) Приготовление, подготовка к реализации полуфабриката рулета картофельного (фарш по выбору студента)
- 16) Приготовление, подготовка к реализации полуфабриката порционные куски в виде ромбов из рыбы
- 17) Приготовление, подготовка к реализации полуфабриката жаркого по домашнему
- 18) Приготовление, подготовка к реализации полуфабриката для гуляша с пюре картофельным
- 19) Приготовление, подготовка к реализации полуфабриката для плова
- 20) Приготовление, подготовка к реализации полуфабриката запеканки из картофеля с мясными продуктами
- 21) Приготовление, подготовка к реализации полуфабриката из котлетной массы котлет с гречкой
- 22) Приготовление, подготовка к реализации полуфабриката для зраз рубленных с пюре морковным
- 23) Приготовление, подготовка к реализации полуфабриката для помидоров, кабачков или перца фаршированного (фарш по выбору студента)
- 24) Приготовление, подготовка к реализации полуфабриката в виде брусочков из филе рыбы с картофельным гратеном
- 25) Приготовление, подготовка к реализации полуфабриката для рулета мясного
- 26) Приготовление, подготовка к реализации полуфабриката для картофельных пирожков жареных (фарш по выбору студента)
- 27) Приготовление, подготовка к реализации полуфабриката для запеканки овощной в горшочке
- 28) Приготовление, подготовка к реализации полуфабриката для котлет морковных с булгуром.

	<p>Фонды оценочных средств по образовательной программе</p> <p>43.01.09 Повар, кондитер</p>	<p>ФОС. 43.01.09-2021</p> <p>Лист 35</p> <p>Листов 49</p>
---	---	---

МДК01.01 Организация приготовления, подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

МДК01.02 Процесс приготовления, подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1. В каком году и в каком городе была открыта первая кулинарная школа?
2. Расскажите про первую кулинарную школу. Что она представляла?
3. Какие задачи стоят перед квалифицированным поваром?
4. Дайте определение основному профессиональному термину: «сырье»?
5. Дайте определение основному профессиональному термину: «полуфабрикат»?
6. Дайте определение основному профессиональному термину: «блюдо»?
7. Дайте определение основному профессиональному термину: «рецептура»?
8. Дайте определение основному технологическому циклу производства: «качество»?
9. Дайте определение основному технологическому циклу производства: «пищевая ценность»?
10. Дайте определение основному технологическому циклу производства: «маркетинг»?
11. Дайте определение основному технологическому циклу производства: «контроль качества»?
12. Как происходит утилизация отходов?
13. Опишите принцип взаимозаменяемости.
14. Опишите принцип сбалансированности.
15. Какие требования предъявляют к производственным столам на П.О.П?
16. Какие операции включает в себя обработка рыбы?
17. Для чего кладут соль в воду при разморозке рыбы?
18. Как называется машина предназначенная для очистки рыбы от чешуи?
19. Из каких операций состоит технологический процесс обработки мяса?
20. Какие санитарные правила нужно соблюдать повару на своем рабочем месте?
21. Почему повару необходимо соблюдать санитарные правила при работе?
22. Каковы признаки недоброкачества мяса?
23. Каковы признаки недоброкачества молока?
24. Каковы признаки недоброкачества сметаны?
25. Каковы признаки недоброкачества баночных консервов?
26. Каковы признаки недоброкачества макарон?
27. Дать определение, что такое кулинария, что она изучает.
28. По каким признакам различают кулинарные изделия, блюда и полуфабрикаты.
29. Разделка бесчешуйчатой рыбы. (Сом, налим, угорь)
30. Обработка капустных и луковых овощей
31. Разделка рыбы на чистое филе с кожей.
32. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели).
33. Обработка субпродуктов первой категории (печень, почки, язык).
34. Обработка томатных и тыквенных.
35. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (рулет, зразы, Фрикадельки).
36. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (бефстроганов, азу).
37. Техника приготовления котлетной массы из птицы (биточки, котлеты по-жарски)


	<p>Фонды оценочных средств по образовательной программе</p> <p>43.01.09 Повар, кондитер</p>	<p>ФОС. 43.01.09-2021</p> <p>Лист 36</p> <p>Листов 49</p>
---	---	---

38. Обработка мяса диких животных (коза, заяц, медвежатица, кабан).
39. Приготовление полуфабриката, мясо жаренное крупным куском (Ростбиф, три степени готовности).
40. Обвалка говяжьей туши (нарезка, отбивание, подрезание сухожилий.)
41. Обработка десертных овощей.
42. Техника приготовления рыбных полуфабрикатов (целая рыба, порционные куски).
43. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы.
44. Обработка сельскохозяйственной птицы.
45. Обработка нерыбных морепродуктов (трепанги, устрицы, морские гребешки).
46. Обработка и характеристика мяса птицы
47. Полуфабрикаты из птицы.
48. Обработка нерыбных морепродуктов (креветки, морская капуста).
49. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (тельное, биточки, котлеты).
50. Разделка рыбы на филе с кожей и реберными костями.


МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК02.02 Введение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента


1. Дайте характеристику основного сырья для отвара из грибов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Щи зеленые». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. Решить ситуационную задачу
Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций соуса красного основного, если выход одной порции 150 г.
4. Ассортимент красных соусов. Характеристика основного сырья для красных соусов.
5. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
6. Технология приготовления «Супа харчо». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
7. При проведенном бракераже блюда «Суп картофельный с перловой крупой» выявлено замутнение и нарушение консистенции бульона. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.
8. Ассортимент супов картофельных с бобовыми. Виды бобовых и характеристика бобовых. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе подготовки бобовых к варке.
9. Технология приготовления белого бульона. Способы использования бульона.
10. Чем можно заменить уксус при тушении свеклы для борща?
11. Ассортимент рассольников. Характеристика основного сырья для рассольников. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления рассольников.
12. Технология приготовления коричневого бульона Способы использования бульона
13. При проведенном бракераже «Супа харчо» выявлена нарушения формы крупы. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

	<p>Фонды оценочных средств по образовательной программе</p> <p>43.01.09 Повар, кондитер</p>	<p>ФОС. 43.01.09-2021</p> <p>Лист 37</p> <p>Листов 49</p>
---	---	---

14. Ассортимент мучных пассировок. Использование. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
15. Технология приготовления блюда «Борщ украинский» Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
16. Для тушения квашеной капусты используют бульон 15 – 20% от массы капусты. Рассчитайте количество бульона необходимое для тушения 10 килограмм квашеной капусты.
17. Характеристика основного для сырья для приготовления костного бульона. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
18. Технология приготовления соуса красного основного Способы отпуска использования, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.
19. Решить ситуационную задачу. Для приготовления рассольника используют картофель. На 1000 грамм рассольника 320 грамм картофеля. Сколько необходимо использовать картофеля для приготовления 3 порций рассольника.
20. Назовите ингредиенты используемые при приготовлении соуса красного с луком и корнишонами. Характеристика основного сырья для соуса красного с луком и корнишонами. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
21. Технология приготовления блюда «Суп картофельный». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
22. Решить ситуационную задачу. Определить, сколько грамм шпика необходимо для приготовления 10 порций супа полевого, если на 1000 грамм супа используют 56 грамм шпика
23. Ассортимент супов картофельных с овощами. Характеристика основного сырья для приготовления овощных супов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления овощных супов.
24. Технология приготовления соуса лукового. Способы использования.
25. Решить ситуационную задачу
26. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций борща, если выход одной порции 500 г.
27. Назовите способы подготовки свеклы для приготовления борща. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе для тушения свеклы. Технология приготовления соуса красного с луком и корнишонами. Способы использования.
28. Решить ситуационную задачу. Щи из квашеной капусты для усиления вкуса можно заправить сахаром (6 грамм на 1000гр. щей) Определите, сколько сахара вам необходимо для приготовления 50 порций щей.
29. Ассортимент заправочных супов. Дайте определение термина «заправочные супы» Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления заправочных супов.
30. Технология приготовления соуса красного кисло - сладкого. Способы использования.
31. Решить ситуационную задачу
32. При приготовлении концентрированного бульона (фюме) используют на 1000грамм бульона 5000грамм костей. Сколько костей необходимо использовать для приготовления 500 грамм бульона.

	<p>Фонды оценочных средств по образовательной программе</p> <p>43.01.09 Повар, кондитер</p>	<p>ФОС. 43.01.09-2021</p> <p>Лист 38</p> <p>Листов 49</p>
---	---	---


33. Назовите ингредиенты используемые при приготовлении соуса лукового. Характеристика основного сырья для соуса лукового . Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
34. Технология приготовления блюда «Суп полевой». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
35. Решить ситуационную задачу. При обжаривании костей в жарочном шкафу, после 1,5 часов обжаривания колер на костях отсутствует. Назовите причины.
36. Ассортимент супов с крупами, макаронными изделиями бобовыми. Характеристика основного сырья для супов с макаронными изделиями. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления супов с макаронными изделиями
37. Технология приготовления соуса белого основного на рыбном бульоне. Способы подачи и использование.
38. Решить ситуационную задачу. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций соуса красного с вином , если выход одной порции 150 г.
39. Ассортимент белых соусов на мясном бульоне. Характеристика основного сырья для белого соуса на мясном бульоне. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
40. Технология приготовления блюда «Щи суточные» Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
41. Решить ситуационную задачу. При приготовлении щей по уральски вам необходимо использовать перловую крупу. Как вы подготовите крупу к использованию.
42. Ассортимент щей. Характеристика основного сырья для щей. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления щей.
43. Технология приготовления соуса парового. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.
44. Решить ситуационную задачу. При приготовлении в соус паровой можно добавить отвар от шампиньонов. На производстве готового отвара не нашлось. Что можно предпринять, приготавливая отвар специально для соуса.
45. Ассортимент белых соусов на рыбном бульоне. Характеристика основного сырья для белого соуса на рыбном бульоне. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
46. Технология приготовления блюда « Щи по уральски». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
47. Решить ситуационную задачу. При проведенном бракераже супа горохового выявлена нарушения формы гороха. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.
48. Дайте определение термина – «борщ» . Характеристика основного сырья для приготовления борща.Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления борща.
49. Технология приготовления соуса белый с рассолом. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.
50. Решить ситуационную задачу. При проведенном бракераже соуса грибного с томатом выявлены бледный цвет соуса и запах сырого томатного пюре. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.
51. Ингредиенты, входящие в состав соуса молочного. Виды молочных соусов по консистенции.
52. Технология приготовления блюда «Суп гороховый»». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

	<p>Фонды оценочных средств по образовательной программе</p> <p>43.01.09 Повар, кондитер</p>	<p>ФОС. 43.01.09-2021</p> <p>Лист 39</p> <p>Листов 49</p>
---	---	---

53. Решить ситуационную задачу. При проведенном бракераже соуса лукового выявлены жидкая консистенция соуса. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.
54. Назовите ингредиенты используемые при приготовлении лукового горчицей. Характеристика основного сырья для соуса лукового с горчицей. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
55. Технология приготовления блюда « Рассольник домашний»» Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
56. Решить ситуационную задачу. При проведенном бракераже соуса молочного с луком, выявлена хрустящая консистенция лука. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении
57. Ассортимент сметанных соусов. Отличия соуса сметанного натурального от соуса сметанного ненатурального. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
58. Технология приготовления блюда «Рассольник московский». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
59. Решить ситуационную задачу. Для приготовления красной мучной пассировки на 1000 грамм соуса используют 50 грамм муки, сколько муки необходимо использовать для приготовления 150 граммов соуса.
60. Ингредиенты, входящие в состав соуса белого основного. Стадии приготовления соуса белого основного. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
61. Технология приготовления блюда « Рассольник петербургский». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
62. Решить ситуационную задачу. При включении двигателя овощерезательной машины ножи не вращаются. Какая неисправность возникла при работе на машине? Ваши дальнейшие действия.

ПМ 02. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1. Приготовление, подготовка к реализации блюд: соус красный; бефстроганов, суп прозрачный.
2. Приготовление, подготовка к реализации блюд: картофельное пюре, омлет смешанный, рыба тушеная.
3. Приготовление, подготовка к реализации блюд: капуста тушеная, соус молочный, биточки рисовые.
4. Приготовление, подготовка к реализации блюд: голубцы с мясным фаршем, лапшевник с творогом, гуляш из свинины.
5. Приготовление, подготовка к реализации блюда : борщ украинский, плов из баранины, рассыпчатую гречневую кашу.
6. Приготовление, подготовка к реализации блюд: соус сметанный, котлеты морковные, фасоль отварная с жиром.
7. Приготовление, подготовка к реализации блюд: картофель в молоке, рыбные котлеты, яйца отварные без скорлупы.
8. Приготовление, подготовка к реализации блюд: щи из квашенной капусты, рагу овощное, рыба запеченная по русски.
9. Приготовление, подготовка к реализации блюд: сырники из творога, оладий, сладкий соус.
10. Приготовление, подготовка к реализации блюд: дрожжевые пончики, белый соус основной, рассольник ленинградский.


	<p>Фонды оценочных средств по образовательной программе</p> <p>43.01.09 Повар, кондитер</p>	<p>ФОС. 43.01.09-2021</p> <p>Лист 40</p> <p>Листов 49</p>
---	---	---

11. Приготовление, подготовка к реализации блюд: макаронны отварные не сливным способом, биточки рубленные, соус луковый
12. Приготовление, подготовка к реализации блюд: рыба припущенная с овощами, щи из свежей капусты, лангет.
13. Приготовление, подготовка к реализации блюд: азу, картофель фри, соус мадера.
14. Приготовление, подготовка к реализации блюд: котлета по-киевски, вареники ленивые, суп с крупой.
15. Приготовление, подготовка к реализации блюд: зразы картофельные, яичница глазунья, соус белый паровой.


МДК03.01 Организация процессов приготовления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК03.02 Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента

1. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции.
2. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента.
3. Раскройте понятие холодных блюд и закусок, укажите их отличие и значение в питании.
4. Характеристика, последовательность этапов приготовления холодной кулинарной продукции.
5. Актуальные направления в приготовлении салатов.
6. Требования к качеству холодных закусок. Сроки и условия хранения.
7. Инновационные технологии в приготовлении и подготовке к реализации готовой продукции.
8. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов при приготовлении салатов разнообразного ассортимента.
9. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из мяса.
10. Технология Cook&Serve.
11. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.
12. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из рыбы.
13. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях с полным производственным циклом.
14. Салаты из свежих овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.
15. Ассортимент холодных закусок из птицы. Значение в питании.
16. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях с цеховой структурой.
17. Салаты из вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.
18. Ассортимент холодных закусок из мяса. Значение в питании.
19. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях с бесцеховой структурой. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.
20. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей
21. Организация и техническое оснащение рабочих мест для приготовления холодных блюд и закусок. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.
22. Ассортимент холодных закусок из овощей и грибов. Значение в питании.
23. Организация и техническое оснащение рабочих мест для приготовления соусов, салатных заправок.
24. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: закрытых.
25. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из яиц и сыра.
26. Организация и техническое оснащение рабочих мест для приготовления салатов разнообразного ассортимента.

	<p>Фонды оценочных средств по образовательной программе</p> <p>43.01.09 Повар, кондитер</p>	<p>ФОС. 43.01.09-2021</p> <p>Лист 41</p> <p>Листов 49</p>
---	---	---

27. Салаты мясные: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.
28. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска холодных блюд из птицы.
29. Организация и техническое оснащение рабочих мест для приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями.
30. Салаты из вареных овощей (винегреты): ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.
31. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса (ростбифа холодного, студня, рулетов).
32. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.
33. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска гастрономических продуктов порциями.
34. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска блюд из мяса.
35. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.
36. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных).
37. Технология приготовления паштетов, требования к качеству, кулинарное назначение. Система ХАССП в общественном питании.
38. Правила подготовки гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов
39. Актуальный ассортимент холодных блюд и закусок из птицы
40. Основные принципы системы ХАССП в общественном питании.
41. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании.
42. Технология приготовления птицы «Галантин».
43. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе.
44. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий с другими ингредиентами при приготовлении бутербродов.
45. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы (рыбы под маринадом, рыбы под майонезом).
46. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).
47. Технологический процесс приготовления и отпуска валованов с различными продуктами и кулинарными изделиями.
48. Требования к качеству, режимы хранения и реализации закусок из нерыбного водного сырья.
49. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».
50. Технологический процесс приготовления и отпуска корзиночек с различными продуктами и кулинарными изделиями.
51. Значение холодных овощных блюд в питании, ассортимент, кулинарное значение.
52. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.
53. Технологический процесс приготовления и отпуска канапе, с различными продуктами и кулинарными изделиями.
54. Классификация холодных блюд и закусок их характеристика.
55. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.
56. Характеристика салатов-коктейлей, ассортимент, технология приготовления.
57. Технология приготовления заливных блюд (два способа приготовления заливных блюд).

	Фонды оценочных средств по образовательной программе	ФОС. 43.01.09-2021
	43.01.09 Повар, кондитер	Лист 42 Листов 49

МДК04.02 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1. Ассортимент сладких блюд.
2. Значение блюд в питании.
3. Правила приготовления и отпуска сладких блюд.
4. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сладких блюд.
5. Санитарные требования к приготовлению сладких блюд.
6. Подготовка свежих фруктов.
7. Нарезка свежих фруктов.
8. Подготовка и обработка сырья.
9. Приготовление фруктового десерта.
10. Приготовление компотов из свежих фруктов и ягод.
11. Приготовление компотов из сухих фруктов и ягод.
12. Приготовление компотов из сухофруктов.
13. Приготовление компотов из замороженных фруктов.
14. Приготовление компотов из консервированных фруктов.
15. Требования к качеству компотов.
16. Условия и сроки хранения.
17. Классификация желирующих компонентов.
18. Приготовление киселей из свежих ягод
19. Приготовление молочного киселя.
20. Требования к качеству, условия и сроки хранения, реализация киселей.
21. Технологический процесс приготовления желе.
22. Технологический процесс приготовления муссов.
23. Технологический процесс приготовления самбуков.
24. Технологический процесс приготовления кремов.
25. Отпуск желированных сладких блюд.
26. Ассортимент горячих сладких блюд.
27. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении горячих сладких блюд.
28. Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления горячих сладких блюд.
29. Технологический процесс приготовления горячих сладких блюд: пудинги.
30. Технологический процесс приготовления яблок жареных в тесте.
31. Технологический процесс приготовления шарлотки с яблоками.
32. Отпуск горячих сладких блюд.
33. Условия и сроки хранения.
34. Бракераж готовой продукции.
35. Классификация горячих напитков.
36. Значение напитков в питании человека.
37. Правила приготовления чая.
38. Правила приготовления кофе.
39. Правила приготовления какао.
40. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении горячих напитков.
41. Особенности приготовления.



42. Правила порционирования, отпуска.
43. Требования к качеству, хранение, реализация напитков.
44. Классификация холодных напитков.
45. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных напитков.
46. Правила приготовления холодных напитков.
47. Сервировка, подача.
48. Требования к качеству.
49. Хранение и реализация холодных напитков.
50. Решение производственных задач. Составление схем приготовления.


ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1. Приготовить блюдо «Самбук абрикосовый».
2. Приготовить напиток «Компот из смеси сухофруктов».
3. Приготовить десерт «Кисель из плодов или ягод свежих».
4. Приготовить Кисель молочный
5. Приготовить Желе из плодов или Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов
6. Приготовить Мусс клюквенный
7. Приготовить Желе из молока .
8. Приготовить Мусс яблочный (на крупе
9. Приготовить Самбук яблочный или сливовый,
10. Приготовить Самбук абрикосовый
12. Приготовить напиток « Какао с молоком».
13. Приготовить напиток чай с сахаром, чай с лимоном, чай с молоком.
14. Приготовить десерт «Сливки, взбитые с орехами, шоколадные, лимонные».
15. Приготовить Сливки, взбитые с орехами, шоколадные, лимонные
16. Приготовить Яблоки печеные,
17. Приготовить Яблоки в тесте жареные
19. Приготовить Шарлотка с яблоками


МДК05.01 Организация приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд , десертов и напитков разнообразного ассортимента

МДК05.02 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1. Классификация и ассортимент, хлебобулочных изделий и хлеба
2. Пищевая ценность простых хлебобулочных изделий и хлеба.
3. Виды сырья.
4. Подготовка сырья.
5. Виды необходимого технологического оборудования
6. Правила безопасного использования оборудования и инструментов.
7. Полуфабрикаты для булочных изделий и хлеба.
8. Способы разрыхления теста.
9. Приготовление опары.
10. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным способом.
11. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста безопарным способом.
12. Технологические приемы разделки теста.
13. Технологические приемы выпечки теста.

	<p>Фонды оценочных средств по образовательной программе</p> <p>43.01.09 Повар, кондитер</p>	<p>ФОС. 43.01.09-2021</p> <p>Лист 44</p> <p>Листов 49</p>
---	---	---

14. Способы отделки и варианты оформления.
15. Приготовление простых булочных изделий, требования к качеству изделий.
16. Приготовление простых сдобных изделий.
17. Требования к качеству изделий.
18. Основные технологические операции и способы слоения теста.
19. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста. требования к качеству изделий.
20. Классификация мучных кондитерских изделий. Характеристика мучных кондитерских изделий.
21. Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению сдобного пресного,
22. Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению бисквитного теста и изделий из него.
23. Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению песочного теста и изделий из них.
24. Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению слоеного теста и изделий из них.
25. Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению заварного теста и изделий из них.
26. Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению воздушного теста и изделий из них.
27. Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению воздушно-орехового теста и изделий из них. .
28. Способы формования и варианты отделки.
29. Правила хранения и требования к качеству.
30. Виды, классификация и ассортимент печенья.
31. Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению печенья.
32. Условия хранения и сроки реализации.
33. Правила проведения бракеража.
34. Виды, классификация пряничных изделий.
35. Основные показатели качества пряничных изделий.
36. Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению пряничного теста заварным и сырцовым способами.
37. Способы разделки Выпечка и оформление пряников, батончиков, коврижек.
38. Условия хранения и сроки реализации, правила проведения бракеража.
39. Виды, классификация и ассортимент простых отделочных полуфабрикатов.
40. Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению сиропов, жженки, помады (основной, сахарной, шоколадной, молочной) желе и фруктовой начинки.
41. Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению посыпок.
42. Виды, классификация и ассортимент основных отделочных полуфабрикатов.
43. Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению кремов, сахарных мастик, глазурей: сырцовой и заварной, шоколадной; кандира, марципана, шоколада, карамели и украшений из них.
44. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Способы отделки и варианты оформления.
45. Новые виды отделочных полуфабрикатов.
46. Общие сведения о пирожных, классификация, ассортимент.
47. Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению бисквитных, песочных, слоеных, заварных, воздушных, крошковых пирожных с различными кремами.

	<p>Фонды оценочных средств по образовательной программе</p> <p>43.01.09 Повар, кондитер</p>	<p>ФОС. 43.01.09-2021</p> <p>Лист 45</p> <p>Листов 49</p>
---	---	---

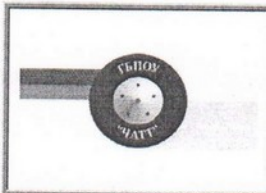
48. Правила безопасного использования и виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила проведения бракеража. Способы отделки и варианты оформления.

49. Общие понятия о легких обезжиренных тортах и пирожных.

50. Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению пирожных и тортов пониженной калорийности. Способы отделки и варианты оформления.

ПМ.05.(УП,ПП) «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

1. Приготовить торт бисквитный с кремом «Сказка».
2. Приготовить булочку слоеную.
3. Приготовить печенье «Лимонное».
4. Приготовить булочку «Веснушка».
5. Приготовить коржики молочные.
6. Приготовить пирожки печеные с повидлом.
7. Приготовить хлеб формовой.
8. Приготовить дрожжевое опарное тесто и изделия из него.
9. Приготовить ватрушки.
10. Приготовить заварное тесто и изделия из него.
11. Приготовить бисквитное пирожное с белковым кремом.
12. Приготовить пирожное «Слойка с яблочной начинкой».
13. Приготовить печенье «Листочки».
14. Приготовить печенье «Звездочки».
15. Приготовить тесто дрожжевое для пиццы и пиццу с грибами.
16. Приготовить пирожное воздушное.
17. Приготовить ленивый штрудель.
18. Приготовить карабье «Бакинское».
19. Приготовить печенье «Миндальное».
20. Приготовить помадку, сироп, жженку.
21. Приготовить печенье нарезное.
22. Приготовить профитроли с лесными грибами.
23. Приготовить пирожное песочное с кремом.
24. Приготовить беляши.
25. Приготовить расстегаи с рыбой.



Лист согласования

Разработал / составил

Заместитель
директора по учебной работе

Е.В. Лебедева

Заместитель
директора по учебно-производственной
работе

Н.Г. Демина

Методист

О.В. Володина

Председатель ПЦК №11

Е.А. Алабужина

Разрешил к применению

Директор

Е.П. Гонтарев