

Контрольно измерительные материалы

1. Контрольные работы.

№ п/п	Учебная дисциплина	Тема	Количество
1.	Организация производства предприятий общественного питания	Итоговая контрольная работа	1
2.	Кулинария	Механическая кулинарная обработка рыбы.	1
3.	Кулинария	Механическая кулинарная обработка мяса.	1
4.	Кулинария	Тепловая обработка продуктов.	1
5.	Кулинария	Технология приготовления кондитерских изделий.	1

2. Тесты.

№ п/п	Учебная дисциплина	Тема	Количество
	Оборудование предприятий общественного питания.	Итоговое тестирование.	1
	Кулинария	Механическая кулинарная обработка овощей.	1
	Кулинария	Технология приготовления блюд из рыбы.	1
	Кулинария	Итоговое тестирование.	1
	Рынок труда и профессий.	Выбор профессии	1
	Основы физиологии, санитарии и гигиены.	Санитарные требования к предприятиям общественного питания.	1

3. Лабораторно-практические работы.

№ п/п	Учебная дисциплина	Тема	Количество
1.	Правовые основы трудовой деятельности	Заполнение трудового договора.	1
2.	Кулинария	Технология приготовления кулинарных блюд.	80

3.	Кулинария	Технология приготовления теста и кондитерских изделий.	48
4.	Основы калькуляции и учёта	Оформление бухгалтерских форм и документов.	6
5.	Товароведение.	Изучение сопроводительных документов, маркировки и качественных показателей продовольственных товаров.	5
6.	Основы физиологии питания санитарии и гигиены.	Составление меню суточного рациона для себя.	1

4. Компетентностно ориентированные задания.

№ п/п	Учебная дисциплина	Тема	Количество
1.	Основы физиологии санитарии и гигиены.	Пищевые вещества.	5
2.	Кулинария	Пищевая ценность овощей.	1
3.	Оборудование предприятий общественного питания	Отчёт по экскурсии в поп	1
4.	Товароведение.	Характеристика продуктов питания.	7