

Оценочный материал для подготовки к дифференцированному зачету по
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации
холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
группа П-33

- 1.Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.
2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции
- 3.Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.
- 4.Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях
5. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.
- 6.Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.
7. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.
8. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.
9. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).
10. Виды торговотехнологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.
11. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос