

Тема работы: Программа промежуточной аттестации по общепрофессиональной дисциплине ЕН.03.«Химия» по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

ФИО автора, должность: Большова Александра Федоровна – преподаватель химии и биологии, кандидат педагогических наук.

Название учебного заведения: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики (ГАПОУ «ЧТТПиК» Минобразования Чувашии), г.Чебоксары

Направление фестиваля: Разработка контрольно-оценочных средств по дисциплинам и профессиональным модулям.

Содержание:

I. Спецификация Пакета КИМов

II. Задания для экзамена:

экзаменационные билеты (30 билетов);

III. Пакет педагога:

а) критерии оценки знаний и умений;

б) критерии оценки сформированности общих и профессиональных компетенций.

I. Спецификация Пакета КИМов

1. Назначение:

КИМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения *общепрофессиональной дисциплины ЕН.03. «Химия»*.

по специальности СПО «Технология продукции общественного питания»(на базе основного общего образования)

код профессии 19.02.10

2. Форма контроля: экзамен

3. Методы оценки: устный опрос

4. Список объектов оценки:

| № п/п | Наименование объекта | Содержание |
|-------|----------------------|---|
| 1. | Знания | <ul style="list-style-type: none">- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;- использовать лабораторную посуду и оборудование;- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; |
| 2. | Умения | <ul style="list-style-type: none">- основные понятия и законы химии;- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;- понятие химической кинетики и катализа;- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;- свойства растворов и коллоидных систем |

| | | |
|----|-----------------------------------|--|
| | | <p>высокомолекулярных соединений;</p> <ul style="list-style-type: none"> - дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; - роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; - основы аналитической химии; - основные методы классического количественного и физико-химического анализа; - назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; - методы и технику выполнения химических анализов; - приемы безопасной работы в химической лаборатории. |
| 3. | Общие компетенции (ОК) | <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> |
| 4. | Профессиональные компетенции (ПК) | <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> |
|--|--|--|

5. Организация и проведение оценки:

Контроль и оценка результатов освоения общепрофессиональной дисциплины осуществляется преподавателем в форме экзамена.

Экзамен проводится в группе в количестве 25 человек в форме устного опроса по экзаменационным билетам (30 билетов).

Экзаменационный билет включает в себя два теоретических вопроса и одно задание по решению ситуационной задачи, что позволяет объективно оценить уровень усвоения студентом знаний и умений, направленных на формирование общих и профессиональных компетенций.

С целью уточнения оценки экзаменатор может задать 2 – 3 дополнительных вопроса, не выходящих за рамки требований рабочей программы.

На подготовку к ответу студенту предоставляется 30 минут.

Норма времени на прием экзамена – 20 минут на одного студента.

Общая норма времени на экзамен: 6 часов.

II. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА: экзаменационные билеты

Экзаменационный билет № 1

Вопрос 1. Основные понятия термодинамики

Вопрос 2. Общая характеристика растворов. Концентрация растворов.

Вопрос 3. Задача Прямая или обратная реакция будет протекать при стандартных условиях в системе

$\text{CH}_4(\text{газ}) + \text{CO}_2 \rightarrow 2\text{CO}(\text{газ}) + 2\text{H}_2(\text{газ})$. Найти ΔG^0 при 298 К

Экзаменационный билет № 2

Вопрос 1. Первый закон термодинамики.

Вопрос 2. Растворимость газов в жидкостях

Вопрос 3. Задача При 25 °С и давлении 100 кПа в 1 м³ воды растворяется 0,12 м³ азота. Сколько азота растворится в 2 м³ воды при той же температуре и давлении 110 кПа?

Экзаменационный билет № 3

Вопрос 1. Второй закон термодинамики

Вопрос 2. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы их классификация.

Вопрос 3. Задача на применение основных законов химии для решения задач в области профессиональной деятельности. (температура кристаллизации и кипения разбавленных растворов)

В 1000 г воды растворено 100 г сахарозы. Молярная масса сахарозы (C₁₂H₂₂O₁₁) 342.

Определите температуру кипения раствора.

Экзаменационный билет № 4

Вопрос 1. Законы термохимии.

Вопрос 2. Гидролиз солей

Вопрос 3. Задача Покажите гидролиз солей Na₂CO₃, NaCl, CH₃COOH, AlCl₃

Экзаменационный билет № 5

Вопрос 1. Типы химических связей

Вопрос 2. Диффузия

Вопрос 3. Задача

Установите соответствие между видом связи в веществе и формулой химического соединения. Покажите механизм образования связей между атомами

- | | |
|------------------------|------------------------------------|
| 1.Ионная | а) Al |
| 2.Ковалентная полярная | б) (H ₂ O) _n |
| 3.Металлическая | в) NaCl |
| 4.Водородная | г) CO ₂ |

Экзаменационный билет № 6

Вопрос 1. Газообразное состояние вещества

Вопрос 2. Поверхностные явления

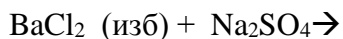
Вопрос 3. Задача. Газообразные продукты сгорания при выходе из печи в дымовую трубу имеет температуру 1300 °С, при выходе из трубы 400 °С, во сколько раз уменьшится объем газов при выходе из трубы по сравнению с их объемом.

Экзаменационный билет № 7

Вопрос 1. Жидкое состояние веществ

Вопрос 2. Методы получения коллоидных растворов.

Вопрос 3. Задача. Составьте строение мицеллы осадка, образующегося в результате взаимодействия



Экзаменационный билет № 8

Вопрос 1. Классификация химических реакций и закономерности их протекания

Вопрос 2. Замерзание и кипение растворов

Вопрос 3. Задача Водный раствор замерзает при 271,5 К. Определите температуру кипения этого раствора, если криоскопическая и эбуллиоскопическая постоянные для воды равны 1,85 и 0,513 соответственно

Экзаменационный билет № 9

Вопрос 1. Вязкость жидкостей ее зависимость от различных факторов. Метод определения относительной вязкости. Влияние вязкости на качество/в т.ч. консистенцию / пищевых продуктов: супов, студней, железированных блюд, каш, пюре, изделий из теста.

Вопрос 2. Поверхностные явления в природных и технологических процессах: сорбционные процессы и их виды

Вопрос 3. Задача Вычислите вязкость оливкового масла при 20⁰ С, если она протекает через вискозиметр за 5 минут 49 секунд, а для того же объема воды при тех же условиях требуется 4 секунды. Плотность оливкового масла 914.18 кг/м³, вязкость воды 0.01 Пз 1 * 10⁻³ кг/м*с.

Экзаменационный билет № 10

Вопрос 1. Твердое состояние вещества, кристаллическое и аморфное состояние вещества

Вопрос 2. Свойства растворов электролитов. Теория электролитической диссоциации.

Вопрос 3. Задача Установите соответствие между названием вещества и типом его кристаллической решетки

- | | |
|-------------------|------------------|
| 1. Хлорид кальция | а) молекулярный |
| 2. Алюминий | б) атомная |
| 3. Иод | в) ионная |
| 4. Алмаз | г) металлическая |

Экзаменационный билет № 11

Вопрос 1. Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов

Вопрос 2. Действие закона термодинамики в общественном питании

Вопрос 3. Задача. Опишите тип связи в кристаллических решетках следующих тел: а) твердый диоксид углерода – сухой лед; б) алмаз; в) каменная соль ; г) парафин(свечной); д) лед; е) кусок меди

Экзаменационный билет № 12

Вопрос 1. Скорость химической реакции. Зависимость от различных факторов

Вопрос 2. Теплофизические закономерности процессов варки и жарки.

Вопрос 3. Задача. Определите во сколько раз изменится скорость реакции $2\text{NO} + 2\text{H}_2 \rightarrow \text{N}_2 + 2\text{H}_2\text{O}$ если давление будет увеличено в два раза.

Экзаменационный билет № 13

Вопрос 1. Закон действующих масс, правило Вант –Гоффа,

Вопрос 2. Растворимость жидкостей.

Вопрос 3. Задача. Во сколько раз увеличится скорость реакции при нагревании реагирующих веществ от 20⁰ С до 100⁰С, температурный коэффициент равен 2.

Экзаменационный билет № 14

Вопрос 1. Катализ и катализаторы. Катализаторы положительные и отрицательные, условия их действия.

Вопрос 2. Реакции ионного обмена и условия их протекания.

Вопрос 3. Задача. При данной температуре реакция омыления эфира $\text{CH}_3\text{COOC}_2\text{H}_5 + \text{NaOH} \rightarrow \text{CH}_3\text{COONa} + \text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$

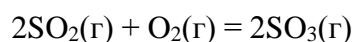
Заканчивается в 2 часа. Сколько времени потребуется для окончания реакции, если смесь разбавить водой в 5 раз.

Экзаменационный билет № 15

Вопрос 1. Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. факторы, влияющие на смещение химического равновесия.

Вопрос 2. Растворимость твердых веществ

Вопрос 3. Задача. Во сколько раз изменится скорость прямой и обратной реакции в системе:



если объем газовой смеси уменьшить в три раза? В какую сторону сместится равновесие системы?

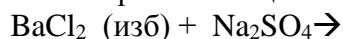
Экзаменационный билет № 16

Вопрос 1. Коагуляция золей. Факторы, вызывающие коагуляцию золей

Вопрос 2. Строение коллоидных частиц.

Вопрос 3. Задача.

Составьте строение мицеллы осадка, образующегося в результате взаимодействия



Экзаменационный билет № 17

Вопрос 1. Качественный анализ.

Вопрос 2. Адсорбция на границе твёрдое тело – газ.

Вопрос 3. Задача. Определите осмотическое давление водного раствора, содержащего 25 г глюкозы в $6 \cdot 10^{-3} \text{ м}^3$ раствора. Температура 25°C . Молярная масса глюкозы 180 г / моль

Экзаменационный билет № 18

Вопрос 1. Осмос и осмотическое давление

Вопрос 2. Теоретические основы органической, физической и коллоидной химии систем.

Вопрос 3. Задача. Сколько карбамида NH_2CONH_2 растворено в 100 см^3 воды, если осмотическое давление раствора при 25°C равно $1,28 \cdot 10^5 \text{ Па}$. Молярная масса карбамида 60 кг/кмоль .

Экзаменационный билет № 19

Вопрос 1. Окислительно- восстановительные реакции

Вопрос 2. Очистка коллоидных систем: диализ, электродиализ, ультрафильтрация

Вопрос 3. Задача. Методом электронного баланса уравняйте уравнение реакции, определите окислитель и восстановитель.



Экзаменационный билет № 20

Вопрос 1. Эмульсии: определение, примеры, классификация

Вопрос 2. Свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений. Характеристика процессов.

Вопрос 3. Задача. Вычислите, во сколько раз увеличится скорость реакции, протекающей в газовой фазе, при повышении температуры от 30 до 75 °С, если температурный коэффициент равен 2.

Экзаменационный билет № 21

Вопрос 1. Пены: определение, строение, устойчивость, пенообразователи

Вопрос 2. Изменение жиров в процессах технологической обработки пищевых продуктов

Вопрос 3. Выбрать метод и ход химического анализа, подобрать реактивы и аппаратуру для доказательства наличия ионов Cu^{2+} и Cl^- в смеси раствора CuSO_4 и NaCl

Экзаменационный билет № 22

Вопрос 1. Порошки: определение, строение, методы получения. Характеристика пищевых продуктов, относящихся к этим системам

Вопрос 2. Изменение углеводов в процессах технологической обработки пищевых продуктов

Вопрос 3. Задача. Определите эквивалентные массы поваренной соли, пищевой соды, соляной кислоты

Экзаменационный билет № 23

Вопрос 1. Суспензии: определение, строение, методы получения. Характеристика пищевых продуктов, относящихся к этим системам

Вопрос 2. Основы аналитической химии

Вопрос 3. Задача. Опишите уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства спирта, вин и хлебобулочных изделий, при получении простокваши, творога, сметаны.

Экзаменационный билет № 24

Вопрос 1. Аэрозоли, дымы, туманы: определение, примеры. Значение аэрозолей

Вопрос 2. Углеводы- высокомолекулярные полисахариды

Вопрос 3. Задача. Опишите уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства сычужных сыров.

Экзаменационный билет № 25

Вопрос 1. Изменение белков в процессах технологической обработки пищевых продуктов

Вопрос 2. Студни, их характеристика, свойства, методы получения.

Вопрос 3. Задача. Напишите уравнение реакции образования

трипептида аланилвалилглицина

аланин $\text{CH}_3 - \text{CH}(\text{NH}_2) - \text{COOH}$,

валин H_3C
 $\text{CH} - \text{CH}(\text{NH}_2) - \text{COOH}$
 H_3C

Глицин $\text{CH}_2(\text{NH}_2) - \text{COOH}$

Экзаменационный билет № 26

Вопрос 1. Молоко как природная эмульсия

Вопрос 2. Белки: строение и состав.

Вопрос 3. Задача .

Составьте строение мицеллы осадка, образующегося в результате взаимодействия FeCl_3 (избыток) + $3\text{NaOH} \rightarrow$

Экзаменационный билет № 27

Вопрос 1. Характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции.

Вопрос 2. Приемы безопасной работы в химической лаборатории

Вопрос 3. Задача на выполнение количественного расчета состава вещества по результатам измерений. При анализе некоторого продукта были получены следующие результаты: мука – 87, 56 %, H_2O - 11, 30 %, NaCl – 1, 14%. Пересчитать полученные данные на абсолютно сухое вещество.

Экзаменационный билет № 28

Вопрос 1. Основные методы классического количественного анализа.

Вопрос 2. Методы и техника выполнения химических анализов. Приемы безопасной работы в химической лаборатории.

Вопрос 3. Проведите химический эксперимент на проведение качественных реакций на неорганические вещества, отдельные классы органических соединений соблюдая правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

Определите содержимое пробирок под номерами. Даны вещества : $\text{Ba}(\text{NO}_3)_2$, NaOH , FeCl_3

Экзаменационный билет № 29

Вопрос 1. Классификация катионов , общая характеристика

Вопрос 2. Назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры

Вопрос 3. Задача на выполнение количественного расчета состава вещества по результатам измерений. При анализе некоторого продукта были получены следующие результаты: мука – 82, 87 %, H_2O - 11, 6 %, сахар – 5,53%. Пересчитать полученные данные на абсолютно сухое вещество.

Экзаменационный билет № 30

Вопрос 1. Методы физико – химического анализа

Вопрос 2. Классификация анионов

Вопрос 3. Химический эксперимент . Проведите химический эксперимент на проведение качественных реакций на неорганические вещества, отдельные классы органических соединений соблюдая правила техники безопасности при работе в химической лаборатории. Определите содержимое пробирок под номерами. Даны вещества : Na_2S , NaOH , AgNO_3

III. ПАКЕТ ПЕДАГОГА

а) критерии оценки знаний и умений;

Оценка осуществляется по 5-ти бальной системе.

Результат экзамена выражается оценкой «отлично» «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется, если студент показал глубокое полное знание и усвоение программного материала учебной дисциплины в его взаимосвязи с другими дисциплинами и с предстоящей профессиональной деятельностью, усвоение основной литературы, рекомендованной рабочей программой учебной дисциплины, и знание дополнительной литературы, способность к самостоятельному пополнению и обновлению знаний.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, показавший полное знание основного материала учебной дисциплины, знание основной литературы и знакомство с дополнительной литературой, рекомендованной рабочей программой, способность к пополнению и обновлению знаний.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, показавший при ответе на экзамене знание основных положений учебной дисциплины, допустивший отдельные погрешности и сумевший устранить их с помощью преподавателя, знакомый с основной литературой, рекомендованной рабочей программой.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если при ответе выявились существенные пробелы в знаниях студента основных положений учебной дисциплины, неумение даже с помощью преподавателя сформулировать правильные ответы на вопросы экзаменационного билета.

По окончании ответа экзаменатор заносит экзаменационную оценку в экзаменационную ведомость и заверяет её своей подписью. Положительная оценка на экзамене заносится в зачетную книжку студента и заверяется подписью экзаменатора.

Неудовлетворительная оценка в зачётную книжку не заносится.

б) критерии оценки сформированности общих и профессиональных компетенций

При оценке ОК, ПК применяется дихотомическая оценка:

1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

| Результаты | Основные показатели оценки результата |
|---|---|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Демонстрирует интерес к будущей профессии, умение концентрироваться на задании; Правильно выполняет практические задания, связанные с профессиональной деятельностью |

| | |
|---|--|
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Демонстрирует умение организовать рабочее место для выполнения письменной работы Выбирает и применяет методы и способы решения практических задач. Рационально расходует время, отведенное на выполнение заданий. Письменную работу выполнил в установленный срок. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Продемонстрировал решение стандартных и нестандартных профессиональных задач. |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | Продемонстрировал умение осуществлять поиск необходимой информации для решения практических задач, способность сделать правильный вывод, устное и письменное оформление результатов. |
| ОК 5. Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Демонстрирует вежливое, тактичное взаимодействие с обучающимися и преподавателями в ходе выполнения заданий. |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | Демонстрирует способность к групповой деятельности и сотрудничеству с другими работниками, готовность к принятию на себя ответственности за результаты своего труда, окружающую среду и другие истинные ценности, владение приемами профессионального обучения; |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Продемонстрировал умение ставить познавательные задачи и выдвигать гипотезы; выбирать условия проведения наблюдения или опыта; выбирать необходимые приборы и оборудование, владеть измерительными навыками, работать с инструкциями; описывать результаты, формулировать выводы; решение задач творческого и поискового характера. |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | |
| ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Демонстрирует знания организации процесса приготовления и приготовления сложной кулинарной продукции и организации работы структурных подразделений (отвечает на вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы – раскрывает санитарные требования к организации деятельности предприятия общественного питания на всех этапах, его структурных подразделений, меры профилактики пищевых заболеваний, сущность санитарно-эпидемиологического надзора за ПОП) |
| ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | |
| ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. | |
| ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. | |
| ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

| | |
|--|--|
| ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. | |
| ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. | |
| ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. | |
| ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | |
| ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | |
| ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | |
| ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. | |
| ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. | |
| ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. | |
| ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. | |
| ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. | |