**Примерный перечень тем и вопросов**

**Олимпиады по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

Цель – оценка усвоения теоретического материала, отвечающего требованиям к уровню подготовки выпускников.

**Теоретическое задание представлено в виде теста, который включает 100 вопросов. Вопросы теста включают разделы и темы общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.**

-ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

-ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

-ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов.

-ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

-ПМ.03 Приготовление супов и соусов.

-ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы.

-ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

-ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

-ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков.

-ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий