УТВЕРЖДАЮ

 Заместитель директора по УПР

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В.Жвания

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.

ПЕРЕЧЕНЬ

вопросов к квалификационному экзамену

в рамках учебного предмета «Трудовое обучение»

Специальность: 3-91 01 51 «Общественное питание»

Квалификация: 3-91 01 51-56 «Официант» 3-го разряда

1. Дайте характеристику объектам общественного питания.
2. Дайте определение меню.
3. Укажите правила сервировки стола тарелками.
4. Перечислите виды меню.
5. Укажите правила сервировки стола приборами.
6. Укажите правила сервировки стола фужерами.
7. Перечислите требования, предъявляемые к официанту.
8. Перечислите обязанности официанта.
9. Перечислите требования техники безопасности в работе официанта.
10. Укажите, что указывают в счете.
11. Охарактеризуйте помещения для обслуживания покупателей (торговый зал, вестибюль, банкетный зал).
12. Перечислите требования, предъявляемые к меню.
13. Перечислите столовое белье и требования, предъявляемые к нему.
14. Определите, какими личными качествами должен обладать официант.
15. Укажите правила приема заказа.
16. Перечислите приемы расстановки столов и стульев в зале ресторана.
17. Перечислите ассортимент металлической посуды, используемой на объектах общественного питания.
18. Охарактеризуйте основные приборы, используемы на объектах общественного питания.
19. Охарактеризуйте вспомогательные приборы, используемые на объектах общественного питания.
20. Укажите особенности сервировки стола для завтрака.
21. Укажите особенности сервировки стола для обеда.
22. Перечислите ассортимент холодных закусок и особенности подачи.
23. Перечислите ассортимент первых блюд и особенности подачи.
24. Перечислите ассортимент вторых горячих блюд и особенности подачи.
25. Перечислите ассортимент горячих напитков и особенности подачи.
26. Витамины. Классификация, значение в питании, содержание в пищевых продуктах.
27. Основные способы и виды консервирования, их сущность и влияние на качество пищевых продуктов.
28. Яйцо и яичные продукты. Химический состав, классификация, требования к качеству, упаковка, хранение.
29. Сахар, мед, крахмал и крахмалопродукты. Характеристика, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.
30. Молоко и сливки. Характеристика, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.
31. Мука, крупа. Характеристика, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка.
32. Растительные масла. Характеристика, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, хранение.
33. Живая, охлажденная и мороженая рыба. Характеристика, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, хранение.
34. Чай, чайные напитки. Характеристика, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, хранение.
35. Безалкогольные напитки: газированные и негазированные. Характеристика, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, хранение.
36. Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи.
37. Личная гигиена работников ОП.
38. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.
39. Санитарные правила к транспортировке и хранению пищевых продуктов.
40. Санитарный контроль качества готовой пищи.
41. Слайсер для нарезания хлебобулочных изделий, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.
42. Универсальные взбивальные машины, назначение, устройство. Виды взбивателей, их установка, крепление, регулирование скорости взбивания, правила безопасной эксплуатации.
43. Печи СВЧ, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.
44. Кофеварка периодического действия, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.
45. Холодильные шкафы, назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.
46. Весоизмерительное оборудование, назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.
47. Характеристика холодных блюд и закусок.
48. Классификация супов.
49. Характеристика блюд и гарниров из овощей.
50. Характеристика горячих рыбных блюд.
51. Характеристика мясных горячих блюд.
52. Характеристика блюд из яиц и творога.
53. Характеристика изделий из теста.
54. Характеристика блюд из птицы.
55. Микрокалькуляторы и их применение в практике работы на предприятиях общественного питания.
56. Методы обслуживания покупателей и виды расчетов с ними: наличный и безналичный.
57. Интернет как средство профессиональной коммуникации.
58. Электронные документы и способы их обработки.
59. Конфликт. Виды конфликтов по направленности, по значению, по объему. Стратегии поведения в конфликте.
60. Общение. Структура делового общения. Приемы повышения эффективности общения.

Рассмотрено на заседании методической комиссии

Протокол от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г. № \_\_\_\_\_\_\_\_\_