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 51-57 «Повар» 3-го разряда

1. Значение овощей в питании. Технологические процессы механической обработки овощей, картофеля, характеристика операций, формы нарезок.
2. Приготовление натурально-рубленной массы из мяса. Приготовление и характеристика всех видов полуфабрикатов.
3. Приготовление котлетной массы из рыбы. Характеристика всех видов полуфабрикатов.
4. Способы варки макаронных изделий. Блюда и гарниры из макаронных изделий, приготовление, отпуск, требования к качеству.
5. Приготовление и отпуск блюд из пресного теста: блинчиков, пельменей, вареников. Приготовление фаршей.
6. Приготовление бутербродов, ассортимент, оформление, отпуск.
7. Приготовление блюд из рыбы. Характеристика ассортимента. Отпуск.
8. Классификация супов. Технологический процесс приготовления бульонов для первых блюд, их разновидности, правила варки.
9. Приготовление блюд из овощей. Характеристика ассортимента. Технология приготовления.
10. Значение соусов в питании, их классификация. Приготовление полуфабрикатов для соусов с мукой (бульонов, мучных пассеровок).
11. Приготовление блюд из мяса, характеристика ассортимента, Технология приготовления мясных блюд.
12. Приготовление блюд из творога, характеристика ассортимента, отпуск.
13. Приготовление блюд из яиц, характеристика ассортимента, отпуск.
14. Нарезка овощей, ее назначение, способы, формы нарезки, кулинарное использование.
15. Общие правила варки каш. Виды каш. Приготовление каш различной консистенции, отпуск.
16. Приготовление горячих напитков: чая, кафе, какао; их отпуск.
17. Приготовление салатов из сырых овощей, характеристика ассортимента, отпуск.
18. Особенности обработки рыбы для фарширования (целиком и порционными кусками).
19. Горячие сладкие блюда: пудинги, шарлот яблочный, яблоки в тесте, гренки с фруктами и др. приготовление, оформление и отпуск.
20. Приготовление фаршей и начинок для изделий из дрожжевого теста.
21. Салаты рыбные, мясные, из птицы, ассортимент, приготовление, оформление, отпуск.
22. Подготовка овощей для фарширования. Овощные полуфабрикаты, условия и сроки хранения овощных полуфабрикатов.
23. Витамины. Классификация, значение в питании, содержание в пищевых продуктах.
24. Основные способы и виды консервирования, их сущность и влияние на качество пищевых продуктов.
25. Яйцо и яичные продукты. Химический состав, классификация, требования к качеству, упаковка, хранение.
26. Сахар, мед, крахмал и крахмалопродукты. Характеристика, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.
27. Молоко и сливки. Характеристика, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.
28. Мука, крупа. Характеристика, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка.
29. Растительные масла. Характеристика, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, хранение.
30. Живая, охлажденная и мороженая рыба. Характеристика, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, хранение.
31. Чай, чайные напитки. Характеристика, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, хранение.
32. Безалкогольные напитки: газированные и негазированные. Характеристика, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, хранение.
33. Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи.
34. Личная гигиена работников ОП.
35. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.
36. Санитарные правила к транспортировке и хранению пищевых продуктов.
37. Санитарный контроль качества готовой пищи.
38. Картофелеочистительная машина, назначение, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.
39. Мясорубки, назначение, основные рабочие части, порядок сборки и разборки, правила безопасной эксплуатации
40. Тестомесильные машины с передвижными дежами, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.
41. Пекарные шкафы, назначение, устройство, принцип работы, отличительные особенности, правила безопасной эксплуатации.
42. Пароконвектоматы, назначение, устройство, принцип работы, отличительные особенности, правила безопасной эксплуатации.
43. Плиты электрические секционные модулированные, назначение, устройство, отличительные особенности, правила безопасной эксплуатации.
44. Холодильные шкафы, назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.
45. Весоизмерительное оборудование, назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.
46. Общая характеристика хозяйственного учета на ПОП, основные понятия и задачи.
47. Материальная ответственность на ПОП, виды, договор о материальной ответственности.
48. Инвентаризация основных средств и товарно-материальных ценностей на ПОП.
49. Первичные документы учета на ПОП, их роль, классификация, реквизиты. Требования к содержанию и оформлению документов.
50. Конфликт. Виды конфликтов по направленности, по значению, по объему. Стратегии поведения в конфликте.
51. Общение. Структура делового общения. Приемы повышения эффективности общения.
52. Общение. Виды общения. Барьеры общения.

Рассмотрено на заседании методической комиссии

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