

**Перечень  
теоретических вопросов для проведения промежуточной  
аттестации  
по профессии 16675 «Повар»**

**Профессиональный учебный цикл**

**Кулинария**

1. Способы тепловой обработки продуктов. Значение тепловой обработки.
2. Первичная обработка овощей.
3. Классификация овощей, их значение в питании человека.
4. Простые формы нарезки овощей: размеры и кулинарное использование.
5. Виды круп. Первичная обработка круп. Виды каш.
6. Блюда из каш, правила отпуска и подачи.
7. Первичная обработка яиц. Способы варки яиц.
8. Виды макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий.
9. Виды бобовых. Первичная обработка. Ассортимент блюд из бобовых.
10. Виды бульонов. Технология приготовления костного бульона.
11. Технология приготовления простого пресного теста. Ассортимент изделий из него.
12. Классификация рыбы, поступающей на ПОП.
13. Первичная обработка рыбы с чешуёй.
14. Технология приготовления рыбной котлетной массы.
15. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы, их краткая характеристика.
16. Классификация мяса. Ткани мяса. Проверка мяса на доброкачественность.
17. Технологический процесс обработки мяса.
18. Технология приготовления котлетной массы из мяса, ассортимент полуфабрикатов из нее.
19. Виды и правила приготовления бутербродов.
20. Виды и правила приготовления салатов, их оформление.
21. Дать определение понятию «варка». Перечислить способы варки. Правила варки овощей.
22. Виды сельскохозяйственной птицы. Технологический процесс обработки птицы
23. Значение сладких блюд в питании человека.
24. Блюда из творога, правила подачи.
25. Перечислить органолептические показатели оценки качества блюда.

**Общепрофессиональный учебный цикл**

**Основы микробиологии, санитарии и гигиены**

1. Дать определение понятию «гигиена». Правила личной гигиены повара на ПОП.
2. Дать определение понятию «отравление». Пищевые отравления, признаки, классификация.

3. Дать определение понятию «инфекционное заболевание». Этапы инфекционного заболевания.
4. Дать определение понятию «микробы». Виды микроорганизмов. Значение микроорганизмов в жизни человека.
5. Дать определение понятию «микробиология». Ученые-микробиологи.
6. Меры профилактики инфекционных заболеваний на ПОП.
7. Санитарные требования к отпуску готовой пищи.
8. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов .

### **Техническое оснащение и организация рабочего места**

1. Весы, их назначение и устройство.
2. Дать определение понятию «машина». Перечислить оборудование ПОП.
3. Классификация машин, которые используются на предприятиях питания.
4. Назначение, устройство мясорубки, техника безопасности при работе с машиной.
5. Назначение, устройство картофелеочистительной машины, техника безопасности при работе с машиной.
6. Назначение, устройство овощерезательной машины, техника безопасности при работе с машиной.

### **Охрана труда**

1. Дать определение понятию «охрана труда». Охрана труда на ПОП.
2. Ответственность за нарушение требований охраны труда на ПОП.
3. Инструктирование по вопросам охраны труда. Виды инструктажей на ПОП.
4. Расследование и учет несчастных случаев на ПОП.
5. Коллективные и индивидуальные средства защиты на ПОП.
6. Пожарная безопасность. Действия при пожаре на ПОП.
7. Производственный травматизм и профессиональные заболевания на ПОП. Меры предупреждения.
8. Факторы, влияющие на степень поражения электрическим током. Способы защиты на ПОП

## **Перечень**

### **работ практической части промежуточной аттестации для обучающихся первого года обучения профессия 16675 «Повар»**

1. Провести первичную обработку картофеля с соблюдением всех правил техники безопасности, санитарии и гигиены, сделать простую и сложную нарезку.
2. Провести первичную обработку картофеля с соблюдением всех правил техники безопасности, санитарии и гигиены, приготовить, оформить и отпустить картофель отварной.

3. Провести первичную обработку картофеля с соблюдением всех правил техники безопасности, санитарии и гигиены, приготовить, оформить и отпустить вареники с картофелем

4. Провести первичную обработку картофеля с соблюдением всех правил техники безопасности, санитарии и гигиены, приготовить, оформить и отпустить картофель жареный во фритюре.

5. Провести первичную обработку макаронных изделий с соблюдением всех правил техники безопасности, санитарии и гигиены, приготовить, оформить и отпустить суп с макаронными изделиями.

6. Провести первичную обработку картофеля с соблюдением всех правил техники безопасности, санитарии и гигиены, приготовить, оформить и отпустить пюре картофельное.

7. Провести первичную обработку гречневой крупы с соблюдением всех правил техники безопасности, санитарии и гигиены, приготовить и отпустить рассыпчатую гречневую кашу.

8. Провести первичную обработку муки и творога с соблюдением всех правил техники безопасности, санитарии и гигиены, приготовить и отпустить ленивые вареники из творога

9. Провести первичную обработку творога с соблюдением всех правил техники безопасности, санитарии и гигиены, приготовить, оформить и отпустить пончики творожные.

10. Провести первичную обработку яиц с соблюдением всех правил техники безопасности, санитарии и гигиены, приготовить и отпустить омлет фаршированный мясными продуктами.

11. Провести первичную обработку макаронных изделий с соблюдением всех правил техники безопасности, санитарии и гигиены, приготовить и отпустить макаронные изделия отварные с маслом.

12. Провести первичную обработку продуктов с соблюдением всех правил техники безопасности, санитарии и гигиены, приготовить и отпустить суп с бобовыми.

13. Провести первичную обработку продуктов с соблюдением всех правил техники безопасности, санитарии и гигиены, приготовить и отпустить суп с крупой (на выбор).

14. Провести первичную обработку продуктов приготовить и отпустить блюдо «Суп-лапша грибная».

15. Провести первичную обработку сельди с соблюдением всех правил техники безопасности, санитарии и гигиены, приготовить и отпустить блюдо «Сельдь под шубой».

16. Провести первичную обработку рыбы с соблюдением всех правил техники безопасности, санитарии и гигиены, приготовить и отпустить рыбу жареную под маринадом.

17. Провести первичную обработку рыбы с соблюдением всех правил техники безопасности, санитарии и гигиены, приготовить и отпустить котлеты рыбные.

18. Провести первичную обработку мяса с соблюдением всех правил техники безопасности, санитарии и гигиены, приготовить и отпустить бефстроганов.

19. Провести первичную обработку мяса с соблюдением всех правил техники безопасности, санитарии и гигиены, приготовить и отпустить жаркое домашнему.

20. Провести первичную обработку мяса с соблюдением всех правил техники безопасности, санитарии и гигиены, приготовить и отпустить котлеты домашние.

21. Провести первичную обработку продуктов с соблюдением всех правил техники безопасности, санитарии и гигиены, приготовить и отпустить бутерброды открытые.

22. Провести первичную обработку продуктов с соблюдением всех правил техники безопасности, санитарии и гигиены, приготовить и отпустить салат из сырых овощей.

23. Провести первичную обработку продуктов с соблюдением всех правил техники безопасности, санитарии и гигиены, приготовить и отпустить салат из вареных овощей.

24. Провести первичную обработку продуктов с соблюдением всех правил техники безопасности, санитарии и гигиены, приготовить и отпустить галушки с курицей.

25. Провести первичную обработку плодов или ягод с соблюдением всех правил техники безопасности, санитарии и гигиены, приготовить, оформить и отпустить кисель из плодов или ягод свежих.