

**Перечень вопросов  
для проведения итоговой квалификационной аттестации  
по профессии «Повар», 16675 (теоретическая часть)**

**Профессиональный учебный цикл**

**Кулинария**

1. Технология приготовления блюда «Печень жареная». Правила подачи.
2. Технология приготовления блюда «Винегрет овощной». Правила подачи.
3. Технология приготовления блюда «Суп картофельный с макаронными изделиями». Правила подачи.
4. Технология приготовления блюда «Жаркое по-домашнему». Правила подачи.
5. Технология приготовления блюда «Суп грибной с домашней лапшой». Правила подачи.
6. Технология приготовления пресного теста: вареники, пельмени, лапша.
7. Технология приготовления блюда «Бифштекс рубленый с яйцом». Правила подачи.
8. Технология приготовления блюда «Котлеты рыбные». Правила подачи.
9. Технология приготовления блюда «Кальмары в сметанном соусе». Правила подачи.
10. Технология приготовления блюда «Кисель из плодов или ягод свежих». Правила подачи.
11. Технология приготовления блюда «Пельмени отварные». Правила подачи.
12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: назначение, содержание.
13. Значение нарезки овощей. Простые формы нарезки овощей, их кулинарное использование.
14. Технология приготовления котлетной массы из мяса. Виды полуфабрикатов из нее, их характеристика.
15. Технология приготовления блюда «Рагу из овощей». Правила подачи.
16. Технология приготовления блюда «Бефстроганов». Правила подачи.
17. Характеристика комбинированных приемов тепловой обработки.
18. Технология приготовления блюда «Рассольник «Петербургский». Правила подачи.
19. Технология приготовления и отпуск блюд из яиц: вареные, жареные.
20. Технология приготовления блюда «Борщ украинский». Правила подачи.
21. Характеристика основных приемов тепловой обработки.
22. Технология приготовления блюда «Сырники из творога». Правила подачи.
23. Виды бутербродов. Технология приготовления сложных открытых бутербродов. Правила подачи.
24. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста. Ассортимент изделий из него.
25. Дать характеристику приемам приготовления мясных полуфабрикатов.

26. Технология приготовления блюда «Картофельное пюре». Правила подачи.
27. Характеристика основных приемов приготовления мясных полуфабрикатов.
28. Технология приготовления блюда «Рыба жареная с луком по-ленинградски». Правила подачи.
29. Кулинарное значение приема панирование. Виды панировок.
30. Значение соусов в питании, их классификация, ассортимент.
31. Технология приготовления блюда «Суп картофельный с макаронными изделиями». Правила подачи.
32. Характеристика способа тепловой обработки – варка.
33. Технология приготовления пресного теста: вареники, пельмени, лапша.
34. Виды бульонов. Бульон костный технология приготовления.
35. Характеристика способа тепловой обработки - жарка.
36. Виды и технология приготовления каш. Правила подачи
37. Технологическая схема первичной обработки рыбы с костным скелетом.
38. Технологическая схема первичной обработки овощей.

### **Общепрофессиональный учебный цикл**

#### **Основы микробиологии, санитарии и гигиены**

1. Пищевые отравления и меры их предупреждения на предприятиях общественного питания.
2. Инфекционные заболевания и меры их предупреждения на предприятиях общественного питания.
3. Личная гигиена повара предприятий общественного питания.
4. Дезинфицирующие средства, применяемые на предприятиях общественного питания.
5. Санитарные требования к устройству предприятий общественного питания.

#### **Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**

1. Минеральные вещества - классификация, значение для организма человека, содержание в продуктах.
2. Витамины - классификация, значение для организма человека, содержание в продуктах.
3. Углеводы - классификация, значение для организма человека, содержание в продуктах.
4. Белки - значение для организма человека, содержание в продуктах.
5. Жиры - значение для организма человека, содержание в продуктах.
6. Физиологическая роль и значение воды для организма человека.
7. Крупы - пищевая ценность, классификация, условия хранения на предприятиях общественного питания.
8. Молоко - пищевая ценность, классификация, условия хранения на предприятиях общественного питания.

9. Овощи - пищевая ценность, классификация, условия хранения на предприятиях общественного питания.
10. Макаaronные изделия - пищевая ценность, классификация, условия хранения на предприятиях общественного питания.
11. Мясо - пищевая ценность, классификация, условия хранения на предприятиях общественного питания.
12. Рыба - пищевая ценность, классификация, условия хранения на предприятиях общественного питания.

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

1. Устройство мясорубки, правила техники безопасности при работе с машиной.
2. Устройство картофелечистки, правила техники безопасности при работе с машиной.
3. Измерительное оборудование: классификация весов, требования к ним, правила эксплуатации.
4. Электроплиты: назначение, устройство, правила техники безопасности при работе.
5. Жарочные шкафы: устройство, правила техники безопасности при работе.
6. Характеристика типа предприятия общественного питания – столовая.
7. Характеристика типа предприятия общественного питания - кафе.
8. Характеристика типа предприятия общественного питания - ресторан.
9. Организация работы рыбного цеха предприятия общественного питания.
10. Организация работы мясного цеха предприятия общественного питания.
11. Организация работы холодного цеха предприятия общественного питания.
12. Организация работы овощного цеха предприятия общественного питания.
13. Виды посуды применяемой на предприятиях общественного питания.
14. Меню ПОП и принципы его составления.

### **Охрана труда**

1. Ответственность за нарушение требований охраны труда на ПОП.
2. Виды инструктажей по охране труда.
3. Средства индивидуальной и коллективной защиты.
4. Организация пожарной безопасности на предприятии общественного питания.
5. Основные правила техники безопасности при работе с машинами.

**Перечень  
работ практической части ИКА для обучающихся второго года  
обучения профессия 16675 «Повар»**

**Холодные блюда и закуски:**

1. Салат из свежей капусты с морковью.
2. Сельдь «Под шубой».
3. Салат «Подсолнух».
4. Салат из свеклы с черносливом и орехами.
5. Салат «Якутский».
6. Салат «Цезарь».
7. Салат «Морковь по-южному».
8. Сложные открытые бутерброды.
9. Салат «Весна».
10. Салат «Мишка».
11. Фруктовый салат-коктейль.
12. Салат из помидоров с орехами.
13. Винегрет овощной.
14. Салат «Морская пучина».
15. Закуска «Рафаэлло».
16. Салат «Белорусский».
17. Салат «Любимый».
18. Салат с крабовыми палочками и кукурузой.
19. Салат из белокочанной капусты с зеленью.
20. Салат из курицы.
21. Салат «Грибная поляна».
22. Салат «Дворянская честь».
23. Салат «Шишки».
24. Торт печеночный.

**Горячие блюда и закуски:**

1. Омлет, фаршированный мясными продуктами.
2. Блинный пирог с мясом.
3. Плов.
4. Чахохбили с гарниром на выбор.
5. Вареники с картофелем.
6. Венгерский «Паприкаш»
7. Отбивная по-королевски с гарниром на выбор.
8. Бифштекс с яйцом с гарниром на выбор.
9. Котлеты домашние с гарниром на выбор.
10. Кабачки (помидоры) фаршированные.
11. Лазанья.
12. Оладьи печеночные.

13. Биточки по-селянски с гарниром.
14. Капуста, тушенная с мясом.
15. Отварные макаронные изделия «Балоньезе».
16. Азу или мясо тушеное с черносливом.
17. Жаркое по-домашнему.
18. Зразы мясные натуральные с гарниром на выбор.
19. Куриные окорочка, запеченные с гарниром.
20. Ризотто.
21. Голубцы с мясным фаршем.
22. Биточки рубленные из мясной котлетной массы с гарниром на выбор.
23. Мясо-по польски с гарниром на выбор.
24. Манты.
25. Рыба припущенная по – русски.
26. Яйцо «Пашот»
27. Рыба, запеченная с гарниром на выбор.

**Гарниры:**

1. Рассыпчатые каши.
2. Отварные макаронные изделия.
3. Овощи припущенные.
4. Овощи отварные.
5. Овощи жаренные.
6. Овощи запеченные.
7. Пюре из овощей.