**Перечень**

**теоретических вопросов для проведения промежуточной аттестации**

**по профессии 16675 «Повар»**

**Профессиональный учебный цикл**

**Кулинария**

1. Технология приготовления блюда «Картофельное пюре», правила подачи, требования к качеству. Дать характеристику понятию «блюдо»
2. Группы свежих овощей. Дать характеристику понятию «сырьё»
3. Первичная обработка овощей. Дать характеристику понятию «технологический процесс»
4. Классификация овощей, их пищевая ценность. Клубнеплоды.
5. Простые формы нарезки овощей. Дать характеристику понятию «жарка».
6. Виды круп. Химический состав зерна злаковых. Первичная обработка круп. Виды каш.
7. Блюда из каш, правила отпуска и подачи.
8. Яйца, яичные продукты. Проверка на доброкачественность. Способы варки яиц.
9. Виды макаронных изделий, их пищевая ценность, условия и сроки хранения. Способы варки макаронных изделий.
10. Виды бобовых. Первичная обработка. Ассортимент блюд из бобовых.
11. Значение супов в питании. Виды бульонов. Технология приготовления костного бульона.
12. Виды теста. Технология приготовления пресного теста.
13. Виды рыб. Химический состав, пищевая ценность рыбы. Первичная обработка рыбы с чешуёй.
14. Проверка рыбы на доброкачественность. Маринование, цель маринования.
15. Технология приготовления рыбной котлетной массы. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы. Виды панировок.
16. Виды мяса, химический состав. Ткани мяса. Проверка мяса на доброкачественность.
17. Технологический процесс обработки мяса. Кулинарная разделка туши говядины.
18. Технология приготовления котлетной массы из мяса. Виды полуфабрикатов. Дать характеристику понятию «полуфабрикат»
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, химический состав. Технологический процесс обработки птицы
23. Горячие сладкие блюда из яблок. Температура подачи горячих сладких блюд.
24. Блюда из творога, правила подачи.
25. Характеристика заправочных супов. Технология приготовления блюда «Суп-лапша грибная».
26. 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». Какие бывают пищевые отравления на ПОП.
3. Дать определение понятию «инфекционное заболевание». Классификация и пути распространения инфекций на ПОП.
4. Дать определение понятию «микробы». Санитарные требования к рабочему месту на ПОП.
5. Дать определение понятию «микробиология». Ученые-микробиологи.
6. Дать определение понятию «профилактика». Меры профилактики инфекционных заболеваний на ПОП.
7. Санитарные требования к отпуску готовой пищи. Требования к раздаточной и подготовке блюд к раздаче.
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 и устройство машины для обработки картофеля на ПОП.
5. Строение, принцип работы машин для нарезки, протирания овощей.
6. Назначение, устройство и принцип работы мясорубки на ПОП.
7. Машины и механизмы для обработки мяса. Общая характеристика машин и механизмов для обработки мяса. Назначение, устройство, принципы действия.
8. Дать определение понятию «рабочее место». Подготовка рабочего места повара.

**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