**Перечень вопросов**

**для проведения итоговой квалификационной аттестации**

**по профессии «Повар», 16675**

**Профессиональный учебный цикл**

**Кулинария**

1. Технология приготовления блюда «Печень жаренная». 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. Виды морепродуктов. 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 рецептур блюд и кулинарных изделий: назначение, содержание.
13. Простые формы нарезки овощей, их назначение.
14. Технология приготовления котлетной массы из мяса; виды полуфабрикатов 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, жаренные.
20. Технология приготовления блюда «Солянка сборная мясная». Правила подачи.
21. Характеристика основных приемов тепловой обработки.
22. Технология приготовления блюда «Сырники из творога». Правила подачи.
23. Виды бутербродов. Технология приготовления закусочных бутербродов. Правила подачи.
24. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста и изделия из него.
25. Дать характеристику приемам приготовления мясных полуфабрикатов. 26.Технология приготовления блюда «Картофельного пюре». Правила подачи. 27.Виды сельскохозяйственной птицы, химический состав. Технологический процесс обработки птицы.

28.Технология приготовления блюда «Рыба жаренная с луком по-ленинградски».Правила подачи. Требования к качеству.

29.Виды панировок. Их назначение.

30.Значение соусов в питании, их классификация, ассортимент.

31.Технология приготовления блюда «Борщ украинский». Правила подачи.

32.Способы варки продуктов, их характеристика.

33.Технология приготовления пресного теста: вареники, пельмени, лапша.

34.Виды бульонов. Бульон костный технология приготовления.

35.Способы жарки продуктов.

36.Корнеплоды первичная обработка, кулинарное использование.

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

**Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**

1. Общие функции минеральных веществ.
2. Физиологическая роль витаминов.
3. Углеводы – классификация, значение для организма человека, содержание в продуктах.
4. Белки – значение для организма человека, содержание в продуктах.
5. Пищевые жиры - виды, характеристика, назначение.
6. Классификация, хим.состав, ассортимент круп.
7. Классификация, хим.состав, ассортимент молока и кисломолочных продуктов.
8. Классификация, пищевая ценность, значение и роль свежих плодов и овощей.
9. Классификация, хим.состав, ассортимент макаронных изделий. Правила варки макаронных изделий (2 способа).
10. Классификация, хим.состав мяса и мясных продуктов.
11. Классификация, хим.состав, ассортимент рыбы. Проверка замороженной рыбы на доброкачественность. Требование к качеству рыбы.
12. Физиологическая роль воды для организма человека.

**Техническое оснащение и организация рабочего места**

1. Устройство мясорубки, принципы работы и правила безопасной эксплуатации на ПОП.
2. Фритюрницы: их назначение, строение, техника безопасности на ПОП.
3. Устройство, назначение и принцип работы картофелечистки МОК-150М. Правила безопасной эксплуатации на ПОП.
4. Измерительное оборудование: классификация весов, требования к ним, правила эксплуатации на ПОП.
5. Назначение, устройство и принцип работы электроплиты. Правила безопасности эксплуатации плиты на ПОП.
6. Типы предприятий общественного питания. Столовые: их виды, требования к меню.
7. Классификация предприятий общественного питания. Кафе: виды кафе, требования к меню.
8. Классификация предприятий общественного питания. Рестораны, требования к меню.
9. Организация рабочего места повара в рыбном цехе: оборудование, инструменты, инвентарь, посуда для приготовления полуфабрикатов из рыбы.
10. Организация рабочего места повара в мясном цехе: оборудование, инструменты, инвентарь, посуда для приготовления полуфабрикатов из мяса.
11. Организация работы холодного цеха.
12. Виды посуды применяемой на предприятиях общественного питания.
13. Меню ПОП и принципы его составления.

15.Электрические сковороды: устройство, назначение, правила эксплуатации на ПОП.

16.Жарочные и пекарские шкафы. Устройство и правила эксплуатации.

**Охрана труда**

1. Ответственность за нарушение требований охраны труда на ПОП.
2. Виды инструктажей по охране труда.
3. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током на ПОП.
4. Пожарная безопасность. Действия при пожаре на ПОП.