**Перечень вопросов к квалификационному экзамену по учебным предметам профессионального компонента**

**Учебный предмет «Специальная технология»**

1.Объясните значение супов в питании. Дайте классификацию супов. Изложите общие правила приготовления заправочных супов, нормы выхода. Прокомментируйте особенности их отпуска.

2.Перечислите способы приготовления дрожжевого теста. Изложите технологический процесс приготовления и отпуска изделий из дрожжевого теста: пирожков, кулебяк, расстегаев, ватрушек. Прокомментируйте требования к их качеству, условия и сроки хранения.

3.Перечислите ассортимент холодных блюд и закусок из мяса, мясных гастрономических продуктов, субпродуктов. Изложите технологию приготовления, правила отпуска блюд «Ассорти мясное», «Студень из говядины», «Паштет из печени». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд и закусок из мяса, мясных гастрономических продуктов, субпродуктов.

4.Объясните значение соусов в питании. Дайте классификацию соусов. Изложите технологический процесс приготовления полуфабрикатов для соусов с мукой (бульонов, мучных пассировок). Объясните особенность приготовления полуфабрикатов для белых и красных соусов.

5.Перечислите ассортимент холодных блюд из овощей и грибов. Изложите технологию приготовления, правила отпуска блюд «Помидоры фаршированные», «Икра овощная», «Икра грибная». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд из овощей и грибов.

6.Перечислите ассортимент горячих напитков. Изложите технологию приготовления чая, кофе, какао. Прокомментируйте требования к качеству, правила отпуска, сроки хранения.

7.Перечислите сырьё, необходимое для приготовления соуса красного основного. Изложите технологию его приготовления. Назовите производные красного соуса, выделите особенности их приготовления. Прокомментируйте кулинарное использование соуса красного основного и его производных.

8.Перечислите ассортимент заправочных супов. Изложите общие правила приготовления щей, борщей, правила отпуска. Назовите их разновидности. Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей.

9.Перечислите ассортимент компотов в зависимости от используемого сырья. Изложите технологию приготовления, правила отпуска блюд «Компот из свежих плодов», «Компот из сухофруктов», «Компот из апельсинов». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения компотов.

10.Перечислите ассортимент блюд из натурально-рубленой массы. Изложите технологию приготовления, правила отпуска блюд «Бифштекс рубленый», «Люля-кебаб», «Колбаски по-Могилёвски». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из натурально-рубленой массы.

11.Перечислите сырьё, необходимое для приготовления соуса белого основного. Изложите технологию его приготовления. Назовите производные белого соуса, выделите особенности их приготовления. Прокомментируйте кулинарное использование соуса белого основного и его производных.

12.Перечислите ассортимент блюд из запеченного мяса. Изложите общие правила запекания мяса, технологию приготовления, правила отпуска блюд «Запеканка картофельная с мясом», «Перец, фаршированный мясом и рисом». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из запеченного мяса.

13.Перечислите виды соусов на муке. Изложите технологию приготовления грибных, молочных и сметанных соусов. Прокомментируйте их кулинарное использование.

14.Объясните значение горячих рыбных блюд в питании человека. Изложите правила варки рыбы целыми тушками и порционными кусками. Изложите технологию приготовления, правила отпуска блюда «Рыба отварная, соус польский». Прокомментируйте требования к качеству,условия и сроки хранения отварных блюд из рыбы.

15.Перечислите ассортимент холодных супов. Изложите технологию приготовления, правила отпуска блюд «Окрошка мясная», «Борщ холодный». Прокомментируйте требования к качеству,условия и сроки хранения холодных супов.

16.Объясните значение блюд из мяса в питании человека. Изложите общие правила варки мяса, технологию приготовления, правила отпуска блюда «Мясо отварное». Прокомментируйте требования к качеству,условия и сроки хранения блюд из отварного мяса.

17. Перечислите ассортимент блюд из мяса, жаренного крупными, порционными и мелкими кусками. Изложите общие правила жарки мяса, технологию приготовления, правила отпуска блюд «Мясо, жаренное крупным куском», «Бифштекс с яйцом», «Бефстроганов». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки храненияжареных блюд из мяса.

18.Перечислите ассортимент горячих сладких блюд. Изложите технологию приготовления, правила отпуска блюд «Шарлотка с яблоками», «Гренки с плодами и ягодами». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения горячих сладких блюд.

19.Перечислите ассортимент заправочных супов. Изложите особенности приготовления супов овощных, картофельных, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями, правила отпуска. Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки храненияэтих супов.

20.Перечислите ассортимент блюд из пресного теста. Изложите технологию приготовления, правила отпуска блюд «Пельмени», «Вареники», «Лапша домашняя». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки храненияблюд из пресного теста.

21.Назовите блюда из сельскохозяйственной птицы (отварные, жареные, изделия из рубленой массы). Изложите технологию приготовления, правила отпуска блюд «Птица отварная», «Котлета по-киевски», «Шницель столичный». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из сельскохозяйственной птицы.

22.Перечислите ассортимент заправочных супов. Изложите технологию приготовления рассольников, солянок, правила отпуска. Назовите их разновидности. Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранениярассольников, солянок.

23. Назовите способы запекания рыбы. Перечислите ассортимент блюд из запеченной рыбы. Изложите технологию приготовления, правила отпуска блюд «Рыба, запеченная с картофелем по-русски», «Рыба, запеченная в сметанном соусе», «Рыба, запеченная под молочным соусом». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из запеченной рыбы.

24. Перечислите блюда из припущенной рыбы. Изложите общие правила припускания рыбы, особенности приготовления и отпуска блюд «Рыба по-русски», «Рыба, припущенная с соусом белым с рассолом». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки храненияблюд из припущенной рыбы.

25.Перечислите ассортимент жареных блюд из рыбы. Изложите технологию приготовления блюда «Рыба жареная с луком по-ленинградски», правила отпуска. Произведите подбор гарниров и соусов к блюдам из жареной рыбы.

26.Назовите виды салатов по способу приготовления. Изложите общие правила приготовления и оформления салатов. Перечислите ассортимент салатов из сырых и вареных овощей. Изложите технологию приготовления, правила подачи блюда «Винегрет овощной». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.

27.Перечислите ассортимент супов-пюре. Изложите общие правила приготовления супов-пюре. Прокомментируйте требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения супов-пюре.

28.Перечислите ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, морепродуктов. Изложите технологию приготовления и правила отпуска блюд «Сельдь натуральная с гарниром», «Жареная рыба под маринадом». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, морепродуктов.

29.Перечислите ассортимент холодных сладких блюд. Изложите технологию приготовления желированых сладких блюд (желе, муссы, самбуки, кремы). Прокомментируйте требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки их хранения.

30.Объясните значение овощных блюд и гарниров в питании. Изложите технологию приготовления блюд и гарниров из вареных овощей («Картофель в молоке», «Картофельное пюре»). Прокомментируйте требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения овощных блюд и гарниров.

31. Перечислите ассортимент сладких и молочных супов. Изложите особенности их приготовления. Прокомментируйте требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения сладких и молочных супов.

32. Перечислите ассортимент блюд из тушеного мяса. Изложите общие правила их приготовления. Прокомментируйте требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения блюд из тушеного мяса.

33. Перечислите ассортимент блюд и гарниров из припущенных и тушеных овощей. Изложите технологию приготовления и правила подачи блюд «Морковь с зелёным горошком припущенная», «Капуста тушеная». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения блюд и гарниров из припущенных и тушеных овощей.

34.Перечислите ассортимент салатов рыбных, мясных, из птицы. Изложите технологию приготовления и правила подачи салатов «Мясной», «Рыбный», «Столичный». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения салатов рыбных, мясных, из птицы.

35.Перечислите ассортимент блюд из жареных овощей. Изложите технологию приготовления блюд «Картофель жареный», «Котлеты морковные», правила их отпуска. Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из жареных овощей.

36. Назовите виды киселей в зависимости от их консистенции. Перечислите ассортимент киселей в зависимости от используемого сырья. Изложите технологию приготовления блюда «Кисель из клюквы», правила отпуска. Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения киселей.

37.Перечислите ассортимент блюд из запеченных овощей. Изложите технологию приготовления блюд «Голубцы овощные», «Солянка овощная», «Кабачки, фаршированные овощами», правила их отпуска. Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из запеченных овощей.

38.Перечислите ассортимент блюд из субпродуктов. Изложите технологию приготовления, правила отпуска блюд «Язык отварной», «Печень по-строгановски», «Сердце в соусе». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из субпродуктов.

39.Перечислите ассортимент блюд из рыбной котлетной массы. Изложите технологию приготовления, правила отпуска блюд «Биточки рыбные», «Тефтели рыбные». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбной котлетной массы.

40.Перечислите ассортимент фаршей для мучных кулинарных изделий. Изложите технологию приготовления фаршей: мясного с луком, рыбного, грибного, яблочного. Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения фаршей для мучных кулинарных изделий.

41.Назовите ассортимент заливных блюд. Изложите технологию приготовления заливных блюд. Прокомментируйте требования к их качеству, условия и сроки хранения.

42. Перечислите ассортимент бульонов. Изложите технологический процесс приготовления бульонов (мясо-костного, из птицы, рыбы). Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения бульонов.

43.В чем сущность энергосберегающих технологий? Перечислите способы энергосбережения в Общественном питании.

44.Дайте определение холодного цеха. Изложите организацию работы холодного цеха, требования безопасности труда при проведении работ. Составьте схему организации рабочего места повара по приготовлению салатов.

45.Дайте определение меню. Изложите правила построения и содержание меню. Объясните особенности составления отдельных видов меню.

**Учебный предмет «Оборудование торговых объектов общественного питания»**

1.Назовите, к какому типу оборудования относятся картофелеочистительные машины? Объясните, зачем калибруют картофель пред загрузкой в машину? Прокомментируйте назначение, правила эксплуатации картофелеочистительной машины МОК-125.

2.Определите, к какому оборудованию относятся овощерезательные машины. Перечислите, как подразделяются овощерезки в зависимости от принципа работы. Прокомментируйте назначение, правила эксплуатации овощерезки МРО-50-200.

3.Произведите отбор машин, которые можно использовать для измельчения мяса: МС-8-150; МРМ-15; МИМ-105. Аргументируйте ответ. Прокомментируйте назначение, правила эксплуатации мясорубки МИМ-82.

4.Произведите отбор машин, которые используют для протирания овощей: МРОВ-160; МП-800; МКП-60. Объясните, по какому принципу происходит протирание продуктов. Прокомментируйте назначение ухода за машиной МПР-350.

5.Назовите, какие машины экономят производственные площади на ПОП, тем самым увеличивая производительность труда. Определите, как подразделяются приводы в зависимости от назначения. Определите комплект сменных механизмов к универсальным кухонным машинам. Прокомментируйте назначение правила эксплуатации санитарного ухода за УКМ.

6.Назовите оборудование, применяемое для приготовления бутербродов. Определите, от чего зависит качество нарезки хлеба, гастрономических продуктов. Прокомментируйте назначение правила эксплуатации хлеборезательной машины МРХ-200.

7.Соотнесите, какие из машин предназначены для замеса пресного теста: ТММ-1М; МТИ-100; МРТ-60; Определите, что является основными рабочими органами тестомесительной машины МТИ-100, каково их назначение? Прокомментируйте правила эксплуатации машины МТИ-100.

8.Назовите оборудование, для жарки продуктов. Перечислите виды сковород. Прокомментируйте правила эксплуатации, санитарный уход за сковородой СЭСМ-0,2.

9.Назовите, к какому типу оборудования относятся плиты. Определите главную отличительную особенность плиты ПЭСМ-4 от ПСЭМ-4ШБ. Прокомментируйте правила эксплуатации и санитарного ухода за плитой ПЭСМ-4ШБ.

10.Перечислите виды вспомогательного теплового оборудования. Дайте сравнительную характеристику мармитов МСЭСМ-50; МСЭСМ-50К; МСЭСМ-55. Прокомментируйте правила эксплуатации и санитарного ухода за мармитом МСЭСМ-50.

11.Воспроизведите, что такое охлаждение. Охарактеризуйте способы искусственного охлаждения. Прокомментируйте назначение правила эксплуатации холодильного шкафа типа ШХ-0,4; ШХ-0,6.

12.Назовите виды хладагентов. Охарактеризуйте хладагенты Фреон-22, Аммиак. Прокомментируйте назначение, правила эксплуатации прилавков-витрин.

13.Назовите типы холодильных камер. Охарактеризуйте их. Прокомментируйте назначение, правила эксплуатации и санитарного ухода за КХС-2-6

14.Назовите оборудование, предназначенное для запекания овощных и крупяных блюд. Дайте сравнительную характеристику жарочным шкафам: ШЖЭСМ-2К; ШЖЭ-1,36; ШЖЭ-0,85.Прокомментируйте правила эксплуатации и санитарного ухода за жарочным шкафом ШЖЭСМ-2.

15.Назовите оборудование, предназначенное для определения массы продукта, товара. Определите, какие бывают весы по месту и способу установки. Дайте классификацию весоизмерительных приборов.

**Учебный предмет «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»**

1.Перечислите требования к санитарной одежде повара. Изложите правила использования санитарной одежды. Прокомментируйте значение выполнения поваром требований к содержанию санитарной одежды.

2.Перечислите требования к содержанию рук повара. Изложите правила обработки рук повара в процессе выполнения трудовых операций. Объясните, почему повар отстраняется от работы при наличии у него гнойничковых заболеваний на руках.

3.Перечислите санитарные требования к раздаче блюд. Изложите сроки реализации отдельных видов блюд: холодных блюд и закусок, супов, горячих блюд, напитков. Прокомментируйте необходимость соблюдения сроков реализации готовых блюд.

4.Перечислите общие санитарные требования к механической кулинарной обработке пищевых продуктов. Изложите санитарные требования к механической обработке мяса. Прокомментируйте необходимость обработки яиц перед приготовлением блюд.

5.Перечислите общие санитарные требования к приготовлению холодных блюд. Изложите санитарные требования к варке продуктов. Объясните, по каким признакам определяют готовность блюд при различных способах тепловой обработки?

6.Дайте понятие о режиме питания. Изложите принципы составления суточного рациона питания. Объясните, какие факторы влияют на суточный расход энергии человеком.

**Учебный предмет «Товароведение пищевых продуктов»**

1.Перечислите питательные свойства хлеба. Классифицируйте виды хлеба. Прокомментируйте признаки доброкачественности хлеба.

2.Объясните, в чём заключается питательная ценность чая. Классифицируйте виды чая. Прокомментируйте признаки доброкачественности чая, правила хранения.

3.Перечислите возможности кулинарного использования рыбных консервов. Классифицируйте виды рыбных консервов. Прокомментируйте признаки доброкачественности рыбных консервов, правила хранения.

4.Перечислите возможности кулинарного использования переработанных овощей. Классифицируйте виды переработанных овощей. Прокомментируйте признаки доброкачественности переработанных овощей, правила хранения.

5.Объясните, в чём заключается питательная ценность молока. Охарактеризуйте виды молока. Прокомментируйте признаки доброкачественности молока, правила хранения.

6.Объясните, в чём заключается питательная ценность икры рыбной. Охарактеризуйте виды икры. Прокомментируйте признаки доброкачественности икры рыбной, правила хранения.

7.Объясните, в чём заключается питательная ценность колбасных изделий. Охарактеризуйте виды колбасных изделий. Прокомментируйте признаки доброкачественности колбасных изделий, правила хранения.

8.Объясните, в чём заключается питательная ценность свежих плодов. Классифицируйте виды плодов. Прокомментируйте признаки доброкачественности плодов, правила хранения.

9.Объясните, в чём заключается питательная ценность сметаны. Классифицируйте виды сметаны. Прокомментируйте признаки доброкачественности сметаны, правила хранения.

10.Объясните, в чём заключается питательная ценность творога. Классифицируйте виды творога. Прокомментируйте признаки доброкачественности творога, правила хранения.

11.Объясните, в чём заключается питательная ценность яйца куриного. Классифицируйте виды куриных яиц. Прокомментируйте признаки доброкачественности яиц, правила хранения.

12.Объясните, в чём заключается питательная ценность масла коровьего. Охарактеризуйте виды масла коровьего. Каковы признаки доброкачественности масла коровьего, правила хранения?

13.Объясните, в чём заключается питательная ценность меда. Охарактеризуйте виды меда. Каковы признаки доброкачественности меда, правила хранения?

14.Объясните, в чём заключается питательная ценность сахара. Классифицируйте виды сахара. Каковы признаки доброкачественности сахара, правила хранения?

15.Перечислите возможности кулинарного использования плодово-ягодных кондитерских изделий. Охарактеризуйте виды плодово-ягодных кондитерских изделий. Каковы признаки доброкачественности плодово-ягодных кондитерских изделий, правила хранения?

**Учебный предмет** **«Калькуляция и учет»**

1.Определить количество продуктов и выписать их для приготовления в декабре 60 порций борща с картофелем. Выход порции 500г.

2.Определить количество продуктов и выписать их для приготовления в январе 30 порций супа картофельного с фасолью. Выход порции 250г.

3.Определить количество продуктов и выписать их для приготовления в феврале 20 порций салата «Розовый». Выход порции 150г.

4.Определить количество продуктов и выписать их для приготовления в марте 15 порций салата «Туристский». Выход порции 200г.

5.Определить количество продуктов и выписать их для приготовления в декабре 20 порций драников со сметаной.

6.Определить количество и выписать продукты для приготовления соуса томатного к 20 порциям рыбных тефтелей (колонка № 2 Сборника рецептур).

**Учебный предмет «Основы экономики»**

1.Работнику начислена заработная плата в размере 470 руб., оказана материальная помощь в размере 80 рублей, т.к. в семье имеется 1 ребенок. Рассчитать сумму подоходного налога.

2.Оклад работника 350 руб. Рассчитать сумму подоходного налога.

3.Заработная плата повара - 320 руб. Премия за качественную работу – 50 руб. Оказана материальная помощь в размере 30 руб., т.к. в семье 3 детей до 18 лет. Рассчитать сумму подоходного налога.

**Литература**

для подготовки к квалификационному экзамену по учебному предмету «Специальная технология (повар)»

1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания всех форм собственности / составители: Вержбицкая В.Д., Корольчик Т.А. - Минск. Белорусская ассоциация кулинаров, 1996.

2.Сборник рецептур белорусских блюд для предприятий общественного питания всех форм собственности / составители: Сухий С.А., Гуренкова Т.Е.. - Минск: Белорусская ассоциация кулинаров, 2006.

3.Анфимова Н.А. и др. Кулинария: Учебник. - М.: Экономика, 1991.

1. Василенко З.В., Пискун Т.И. Предприятия общественного питания. Организация производства: Учебное пособие. – Минск: Издательство «Беларусь», 2007.

4.Уласевич М.В. Технология приготовления пищи: Справочное пособие.- Минск: Издательство «Вышэйшая школа», 2000.

5.Челноков А.А., Ющенко Л.Ф. Охрана труда: Учебное пособие. – Минск: Издательство «Вышэйшая школа», 2006.

6.Фурс. И.Н. Технология производства продукции общественного питания.-Мн: ООО «Новое знание», 2002.