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

Квалификация 3-91 01 51- 57 «Повар» 3 разряда

**Учебный предмет «Специальная технология (повар)»**

1. Перечислите последовательность операций при механической обработке овощей. Изложите способы механической кулинарной обработки овощей и грибов. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из овощей?

2. Назовите формы нарезки клубнеплодов, корнеплодов, поясните кулинарное использование простых форм нарезки овощей. Охарактеризуйте полуфабрикаты из фаршированных овощей.

3. Изложите правила и способы рациональной организации рабочих мест для механической обработки полуфабрикатов из овощей. Произведите подбор инвентаря, посуды и обоснуйте свой выбор.

4. Перечислите последовательность операций при механической обработке рыбы с костным скелетом. Изложите способы разделки рыбы в зависимости от ее размера и кулинарного использования.

5. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из рыбы. Изложите приемы и технологию приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарения. Каковы показатели их качества?

6. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Изложите технологию приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее. Каковы показатели их качества?

7. Перечислите последовательность операций при механической обработке мяса. Изложите правила, способы механической обработки мясного сырья.

8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из мяса говядины и свинины. Изложите приемы подготовки мясного сырья к тепловой обработке: приемы маринования, шпигования, панировки полуфабрикатов из мяса. Сформулируйте требования к качеству и сроки хранения.

9. Перечислите последовательность операций при механической обработке с/х птицы. Объясните правила, способы механической обработки с/х птицы. С какой целью заправляют птицу?

10. Перечислите последовательность операций при механической обработке субпродуктов. Изложите правила, способы механической обработки мясных субпродуктов.Обоснуйте требования к качеству.

11. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы из мяса. Изложите технологию приготовления котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее. Каковы показатели их качества?

12. Назовите полуфабрикаты из котлетной массы из птицы. Изложите последовательность технологического процесса приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Каковы показатели их качества?

13. Изложите правила и способы рациональной организации рабочих мест для механической обработки полуфабрикатов из мяса и рыбы. Произведите подбор инвентаря, посуды и обоснуйте свой выбор.

14. Дайте определение тепловой кулинарной обработке. Изложите основные приемы тепловой обработки продуктов, правила варки, жарения, запекания. Охарактеризуйте вспомогательные способы тепловой обработки. 15. Изложите нормы отпуска, правила подачи, порционирования и оформления супов. Каковы условия их хранения и сроки реализации?

16. Изложите правила и способы рациональной организации рабочих мест для раздачи и отпуска супов, вторых блюд. Произведите подбор инвентаря, посуды и обоснуйте свой выбор.

17. Перечислите последовательность операций, изложите правила и приемы по подготовке круп, бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке.

18. Перечислите ассортимент каш. Изложите технологию приготовления каш различной консистенции. Прокомментируйте требования к качеству и правила раздачи каш, сроки годности и условия хранения.

19. Перечислите ассортимент блюд из каш. В чем особенность приготовления крупяных запеканок. Прокомментируйте требования к качеству и правила раздачи блюд из каш, сроки годности и условия хранения.

20. Перечислите ассортимент блюд из макаронных изделий. Назовите способы варки макаронных изделий и их особенности. Каковы требования к качеству блюд из макаронных изделий и правила раздачи, сроки годности и условия хранения?

21. Перечислите блюда из вареных овощей. Изложите технологию приготовления блюд отварного картофеля и овощей. Каковы требования к качеству блюд и правила раздачи, сроки годности и условия хранения.

22. Назовите блюда из жареных овощей. Изложите технологию приготовления блюд жареного картофеля и овощей. Охарактеризуйте требования к качеству блюд и правила раздачи, сроки годности и условия хранения.

23. Назовите блюда из запеченных овощей. В чем особенность приготовления овощных запеканок. Каковы требования к качеству и правила раздачи, сроки годности и условия хранения.

24. Назовите классификацию овощных блюд по способу приготовления. Изложите технологию приготовления котлет морковных, изделий из картофельной массы. Прокомментируйте требования к качеству и правила раздачи блюд из овощной, картофельной массы, сроки годности и условия хранения.

25. Назовите ассортимент блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки. Изложите правила, приёмы и последовательность выполнения операций по подготовке яиц к тепловой обработке. Охарактеризуйте ассортимент и технологию приготовления блюд из отварных яиц.

26. Перечислите ассортимент блюд из яиц. Изложите технологию приготовления, требования к качеству и правила раздачи блюд из вареных яиц, сроки годности. Прокомментируйте условия хранения.

27. Изложите технологию приготовления теста для блинчиков, оладий, блинов. Охарактеризуйте требования к качеству и правила раздачи блюд, сроки годности и условия хранения.

28. Перечислите ассортимент горячих напитков и сладких блюд.Изложите правила и нормы отпуска горячих напитков и сладких блюд. Каковы требования к качеству, условия их хранения, сроки годности?

29. Перечислите разновидности бутербродов. Изложите общие правила приготовления простых открытых и закрытых бутербродов. Охарактеризуйте правила их отпуска, требования к качеству, условия хранения и сроки годности.

30. В чем заключается особенность организации работы холодного цеха. Изложите правила рациональной организации рабочих мест при приготовлении бутербродов, салатов, холодных закусок. Произведите подбор инвентаря, посуды и обоснуйте свой выбор.

**Учебный предмет «Оборудование торговых объектов ОП»**

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

2. Назовите к какому типу оборудования относятся овощерезательные машины. Изложите, как подразделяются овощерезки в зависимости от принципа работы. Прокомментируйте назначение, правила эксплуатации овощерезки МРО-50-200.

3. Перечислите, какие способы очистки овощей применяют на ПОП? Охарактеризуйте способы очистки овощей, применяемых в ОП. Прокомментируйте назначение правила эксплуатации машины МРОВ-160.

4. Выберите, какие из перечисленных машин можно использовать для измельчения мяса: МС-8-150; МРМ-15; МИМ-105. Аргументируйте ответ. Прокомментируйте назначение, правила эксплуатации мясорубки МИМ-82.

5. Сопоставьте, какие из этих машин используют для протирания овощей: МРОВ-160; МП-800; МКП-60. Объясните, по какому принципу происходит протирание продуктов. Прокомментируйте назначение ухода за машиной МПР-350.

6. Назовите, какие машины экономят производственные площади вТООП, 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 и санитарного ухода за УКМ.

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

8. Назовите оборудование, предназначенное для приготовления бутербродов. Определите, какова производительность машины для нарезки гастрономии МРГ-300А. Прокомментируйте правила эксплуатации, санитарный уход за машиной МРГ-300А.

9. Перечислите оборудование, предназначенное для замеса и приготовления пресного теста. Сформулируйте назначение оборудования для замеса, взбивания, приготовления теста. Прокомментируйте правила эксплуатации, санитарного ухода за машиной МТИ-100.

10.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.

11.Выберите какоеоборудование из перечисленного можно использовать для приготовления каш: КПЭ-100; АПЭСМ-2; АПЭ-0,23? Определите, к какому типу оборудования относят пищеварочные котлы. Прокомментируйте правила эксплуатации и санитарного ухода за пищеварочным котлом КПЭ-100.

12.Назовите, к какому оборудованию относятся пищеварочные котлы. Определите, для чего необходим манометр у пищеварочных котлов. Прокомментируйте правила эксплуатации пищеварочного котла КПЭ-60.

13.Назовите оборудование, предназначенное для варки продуктов на пару. Определите, по какому принципу происходит обогрев продуктов. Прокомментируйте правила эксплуатации, санитарного ухода за пароварочным шкафом АПЭСМ-2.

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

15.Перечислите оборудование, предназначенное для жарки продуктов. Сформулируйте правила эксплуатации, назначение сковороды электрической с косвенным обогревом СКЭ-0,3. Сопоставьте, какова главная отличительная особенность сковороды СЭСМ-0,2 от сковороды СКЭ-0,3.

16. 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.

17.Закончите фразу к универсальному тепловому оборудованию с непосредственным обогревом относятся …. Определите, каким образом классифицируются плиты. Прокомментируйте правила эксплуатации и санитарного ухода за плитой ПЭ-0,51.

18.Перечислите классификацию плит. Определите в чем отличие и что общего между плитами ЭП-7; ЭП-8; ЭП-4. Прокомментируйте правила эксплуатации и санитарного ухода за плитой ПГСМ-2Ш.

19.Назовите оборудование, предназначенное для кратковременного хранения пищи в горячем состоянии. Охарактеризуйте оборудование, из которого комплектуются раздаточные линии. Прокомментируйте правила эксплуатации и санитарного ухода за мармитом МСЭСМ-3.

20.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.

21.Назовите главное назначение оборудования для раздачи пищи. Определите, к какому типу оборудования относятся передвижные тележки для посуды и приборов и передвижные мармиты. Прокомментируйте правила эксплуатации раздаточной стойки СРТЭСМ.

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

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

24.Назовите способы охлаждения. Охарактеризуйте их. Прокомментируйте, из каких основных частей состоит компрессорная холодильная машина.

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

26.Перечислите основные части компрессорной холодильной машины. Определите, где находится испаритель в холодильной камере КХН-2-6. Прокомментируйте назначение правила эксплуатации и санитарного ухода за холодильной камерой КХН-2-6

27. 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.

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

29. Назовите весоизмерительное оборудование с наибольшим пределом взвешивания 10 кг. Раскройте сущность буквенно-цифровой индексации со следующими значениями: РН-10Ц 13; РП-500Г-13; РС-30Ц 24А. Прокомментируйте установку и правила эксплуатации весов РН-10Ц 13.

30. Назовите весы наиболее распространённые в ОП и торговле. Определите, какое весоизмерительное оборудование бывает по виду указательного устройства. Прокомментируйте устройство и правила эксплуатации электронных весов ВЭ-15Т.

**Учебный предмет«Товароведение пищевых продуктов»**

1. Перечислите питательные свойства хлеба. Классифицируйте виды хлеба. Прокомментируйте признаки и органолептические методы определения доброкачественности хлеба.

2. Назовите питательные свойства чая. Классифицируйте виды чая. Прокомментируйте признаки и методы определения доброкачественности чая, правила хранения.

3. Назовите питательные свойства овощей. Классифицируйте виды овощей. Прокомментируйте признаки и методы определения доброкачественности овощей, правила хранения.

4. Назовите возможности кулинарного использования рыбных консервов. Классифицируйте виды рыбных консервов. Прокомментируйте признаки и методы определения доброкачественности рыбных консервов, правила хранения.

5. Назовите возможности кулинарного использования переработанных овощей. Классифицируйте виды переработанных овощей. Прокомментируйте признаки и методы определения доброкачественности переработанных овощей, правила хранения.

6. Назовите возможности кулинарного использования плодоовощных консервов. Классифицируйте виды плодоовощных консервов. Прокомментируйте признаки и методы определения доброкачественности плодоовощных консервов, правила хранения.

7. Назовите питательную ценность молока. Охарактеризуйте виды молока. Прокомментируйте признаки и методы определения доброкачественности молока, правила хранения.

8. Назовите питательную ценность сливок. Охарактеризуйте виды молока. Прокомментируйте признаки и методы определения доброкачественности сливок,правила хранения.

9. Назовите возможности кулинарного использования рыбы соленой. Классифицируйте виды рыбы соленой. Прокомментируйте признаки и методы определения доброкачественности плодоовощных консервов, правила хранения.

10.Назовите питательную ценность мяса сельскохозяйственной птицы. Охарактеризуйте виды с/х птицы. Прокомментируйте признаки и методы определения доброкачественности с/х птицы, правила хранения.

11.Назовите питательную ценность икры рыбной. Охарактеризуйте виды икры. Прокомментируйте признаки и методы определения доброкачественности икры рыбной, правила хранения.

12.Назовите питательную ценность колбасных изделий. Охарактеризуйте виды колбасных изделий. Прокомментируйте признаки и методы определения колбасных изделий, правила хранения.

13.азовите питательную ценность рыбы. Охарактеризуйте основные семейства рыб. Прокомментируйте признаки и методы определения доброкачественности рыбы живой, правила хранения.

14.Назовите питательную ценность рыбы. Охарактеризуйте основные способы замораживания рыбы. Прокомментируйте признаки и методы определения доброкачественности рыбы мороженой, правила хранения.

15.Назовите возможности кулинарного использования макаронных изделий. Классифицируйте виды макаронных изделий. Прокомментируйте признаки и методы определения доброкачественности макаронных изделий, правила хранения.

16.Назовите возможности кулинарного использования животных топленых жиров. Охарактеризуйте виды топленых жиров. Прокомментируйте признаки и методы определения доброкачественности животных топленых жиров, правила хранения.

17.Назовите питательную ценность свежих плодов. Классифицируйте виды плодов. Прокомментируйте признаки и методы определения доброкачественности плодов, правила хранения.

18.Назовите питательную ценность сметаны. Классифицируйте виды сметаны. Прокомментируйте признаки и методы определения доброкачественности сметаны, правила хранения.

19.Назовите питательную ценность творога. Классифицируйте виды творога. Прокомментируйте признаки и методы определения доброкачественности творога, правила хранения.

20.Назовите возможности кулинарного использования растительного масла. Охарактеризуйте виды растительных масел. Каковы признаки и методы определения доброкачественности растительного масла, правила хранения.

21.Назовите питательную ценность круп. Охарактеризуйте виды круп. Каковы признаки и методы определения доброкачественности круп, правила хранения.

22.Назовите питательную ценность яйца куриного. Классифицируйте виды куриных яиц. Прокомментируйте признаки и методы определения доброкачественности яиц, правила хранения.

23.Назовите питательную ценность масла коровьего. Охарактеризуйте виды масла коровьего. Каковы признаки и методы определения доброкачественности масла коровьего, правила хранения.

24.Назовите питательную ценность муки пшеничной. Классифицируйте виды муки пшеничной. Прокомментируйте признаки и методы определения доброкачественности муки, правила хранения.

25.Назовите питательную ценность маргарина. Классифицируйте виды маргарина. Прокомментируйте признаки и методы определения доброкачественности маргарина, правила хранения.

26.Назовите питательную ценность меда. Охарактеризуйте виды меда. Каковы признаки и методы определения доброкачественности меда, правила хранения.

27.Назовите питательную ценность сахара. Классифицируйте виды сахара. Каковы признаки и методы определения доброкачественности сахара, правила хранения.

28.Назовите питательную ценность мясных субпродуктов. Классифицируйте виды субпродуктов. Каковы признаки и методы определения доброкачественности субпродуктов, правила хранения.

29.Назовите возможности кулинарного использования плодово-ягодных кондитерских изделий. Охарактеризуйте виды плодово-ягодных кондитерских изделий. Каковы признаки и методы определения доброкачественности плодово-ягодных кондитерских изделий, правила хранения.

30.Назовите возможности кулинарного использования копченой рыбы. Классифицируйте виды копченой рыбы. Прокомментируйте признаки и методы определения доброкачественности копченой рыбы, правила хранения.

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

1.Перечислите санитарные требования к личной гигиене работников общественного питания. Сформулируйте требования к санитарной одежде повара.

2.Перечислите санитарные требования к раздаче блюд. Каковы сроки реализации блюд.

3.Перечислите санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд. Каковы правила определения готовности блюд?

4.Дайте понятие о режиме питания. Каковы принципы составления суточного рациона питания.

5.Перечислите санитарные требования к механической кулинарной обработке пищевых продуктов. Каковы правила обработки яиц, мясных полуфабрикатов?

**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).

7. Сколько сметаны требуется для приготовления соуса к 80 порциям голубцов с мясом (колонка № 1 Сборника рецептур).

8. Определить количество и выписать продукты для приготовления в феврале 26 порций картофеля отварного с маслом сливочным (колонка № 2 Сборника рецептур).

9. Определить количество и выписать продукты для приготовления 60 порций сырников с морковью со сметаной в марте.

10. Сколько яичного порошка необходимо взять для приготовления 170 порций запеканки из творога (колонка № 1 Сборника рецептур).

11. Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 40 порций крема ванильного из сметаны, если масса порции составляет 125г.

**Учебный предмет«Белорусский язык (профессиональная лексика)»**

1.Дайце фармуліроуку тэрміна “мова”. Назавіце функцы мовы.

2.Растлумачце класіфікацыю супоу.

3.Пералічыце асноуныя аперацыі працэса прыгатавання дражжавога цеста.

4.Назавіце функцыянальныя стылі беларускай мовы. Ахарактэрызуйце, дзе выкарыстоуваецца той ці іншы стыль?

**Учебный предмет«Прикладная информатика»**

1.Составить презентацию на тему (дизайн, переходы между слайдами, эффекты текста): «Блюда из картофеля».

2.Составить презентацию на тему (дизайн, переходы между слайдами, эффекты текста): «Пошаговый рецепт приготовления борща».

**Учебный предмет«Психология и этика деловых отношений»**

1. Установите способы разрешения конфликтной ситуации: утром вы опоздали на работу, и вам сделал замечание заведующий производством. Какова ваша реакция на замечание? Как не довести дело до конфликта?

2. Установите способы разрешения конфликтной ситуации: посетитель из зала попросил повара (вас) выйти к нему, по поводу замечания в ваш адрес. Каковы ваши действия? Как урегулировать конфликт?

3. Установите способы разрешения конфликтной ситуации: на работе ваш коллега часто болеет, в результате вы вынуждены работать одна (один) на смене. Вы будете что-либо предпринимать в данной ситуации? Что именно? Как решить этот вопрос без конфликта?

4. Как избежать конфликтных ситуаций на рабочем месте? Ваши предложения?

5. Как правильно урегулировать уже возникший конфликт, в котором вы принимаете участие?

**Учебный предмет«Основы экономики»**

1.Работнику начислена заработная плата в размере 450 рублей, оказана материальная помощь в размере 80 рублей, т.к. в семье имеется 1 ребёнок. Рассчитать сумму подоходного налога.

2.Оклад работника 310 рублей. Рассчитать сумму подоходного налога.

3.Заработная плата повара – 450 рублей. Премия за качественную работу – 50 рублей. Оказана материальная помощь в размере 30 рублей, 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.
4. Василенко З.В., Пискун Т.И. Предприятия общественного питания. Организация производства: Учебное пособие. – Минск: Издательство «Беларусь», 2007.
5. Уласевич М.В. Технология приготовления пищи: Справочное пособие.- Минск: Издательство «Вышэйшая школа», 2000.
6. Челноков А.А., Ющенко Л.Ф. Охрана труда: Учебное пособие. – Минск: Издательство «Вышэйшая школа», 2006.
7. Фурс. И.Н. Технология производства продукции общественного питания.-Мн: ООО «Новое знание», 2002.

**Перечень вопросов повышенной сложности к квалификационному экзамену по учебному предмету «Специальная технология (повар)»**

Квалификация 3-91 01 51- 57 «Повар» 4 разряда

1. Назовите отличительные особенности разных видов борщей. Изложите технологию приготовления борщей. Требования к качеству, отпуск.

2. Изложите технологию приготовления щей. Назовите отличительные особенности разных видов щей.Требования к качеству, отпуск.

3. Изложите технологию приготовления молочных супов, супов-пюре, требования к качеству, отпуск.

4. Дайте классификацию соусов. Изложите технологию приготовления белого основного соуса и его производных. Правила отпуска. Кулинарное использование.

5. Изложите технологию приготовления красного основного соуса и его производных. Правила отпуска. Кулинарное использование.

7.Изложите общие правила приготовления блюд и гарниров из припущенных и тушеных овощей, перечислите их ассортимент, правила отпуска.

8. Изложите общие правила приготовления запеченных блюд из рыбы, перечислите их ассортимент,требования к качеству, правила отпуска, сроки хранения.

9.Изложите общие правила приготовления тушеных блюд из мяса,перечислите их ассортимент,требования к качеству, правила отпуска, сроки хранения.

10. Перечислите ассортимент блюд из яиц, правила отпуска, сроки хранения.

11. Изложите особенности приготовления желированных сладких блюд: желе, муссов, самбуков, кремов.

12. Дайте классификацию сладких блюд.Изложите технологию приготовления компотов,нормы выхода, порядок отпуска.

13. Дайте классификацию холодных блюд и закусок. Изложите общие правила приготовления салатов, перечислите их ассортимент,правила оформления, сроки хранения.

14. Изложите способы приготовления дрожжевого теста. Перечислите ассортимент изделий из дрожжевого теста, требования к их качеству.