



Министерство образования Саратовской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области «Энгельский политехникум»
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)

ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
программы профессиональной подготовки
по профессиям рабочих, должностям служащих
для профессии
16675 Повар

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	3
2. Содержание аттестации слушателей на присвоение рабочей профессии	4
<i>Приложение 1 к Программе итоговой аттестации слушателей программы профессиональной подготовки</i>	12
<i>Приложение 2 к Программе итоговой аттестации слушателей программы профессиональной подготовки</i>	16
<i>Приложение 3 к Программе итоговой аттестации слушателей программы профессиональной подготовки</i>	40

1. Общие положения

1.1. Программа аттестации слушателей на установление квалификационного разряда, класса, категории по соответствующей профессии рабочего, должности служащего является частью программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар и определяет:

- вид аттестации, рабочую профессию и квалификационный разряд;
- этапы проведения аттестации;
- объем времени, сроки и место подготовки к аттестации;
- сроки и место проведения аттестации;
- состав экспертов уровня и качества подготовки слушателей по рабочей профессии;
- перечень необходимых материалов и документов для проведения аттестации слушателей на присвоение рабочей профессии
- условия подготовки аттестации слушателей на присвоение рабочей профессии;
- форму и процедуру проведения аттестации на установление квалификационного разряда, класса, категории по соответствующей профессии рабочего, должности служащего;
- критерии оценки уровня и качества подготовки слушателей по рабочей профессии.

1.2. Программа аттестации разработана в соответствии с требованиями программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар.

1.3. Программа аттестации разработана с учетом выполнения следующих целей, принципов и требований:

- обеспечения контроля и оценки уровня и качества профессиональной подготовленности слушателей в соответствии с квалификационными требованиями по рабочей профессии согласно Единого тарифно-квалификационного справочника (ЕТКС);
- обеспечения открытости и демократичности на этапах проведения аттестации.

2. Содержание аттестации слушателей на присвоение рабочей профессии

2.1. Вид и этапы аттестации

В соответствии с учебным планом видом аттестации слушателей является квалификационный экзамен на установление квалификационного разряда по профессии Повар – Повар 3 разряда.

Квалификационный экзамен включает 2 этапа:

- 1 этап: практический – выполнение и сдача практического задания на рабочем месте в учебной лаборатории «Повар», с целью контроля уровня и качества профессиональных умений и навыков по профессии 16675 Повар.
- 2 этап: теоретический – сдача экзамена по теоретическим вопросам, с целью контроля уровня и качества теоретических знаний по профессии 16675 Повар.

2.2. Объем времени, сроки, место для подготовки и проведения аттестации

Согласно учебному плану:

Вид аттестации	Место проведения	Объем времени в днях/ часах	Дата проведения
Квалификационный экзамен	ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум», 1 этап: Учебная лаборатория «Повар», 2 этап: Кабинет технологии приготовления пищи	2/12	по графику

2.3. Состав экспертов уровня и качества подготовки слушателей по рабочей профессии 16675 Повар

Для контроля и оценки уровня и качества профессиональной подготовки слушателей в соответствии с квалификационными требованиями по рабочей профессии 16675 Повар устанавливается следующий состав экспертов:

1. Представители ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»:
 - Заместитель директора по УПР, руководитель Ресурсного центра,
 - методист ресурсного центра,

- ведущие преподаватели.

2. Социальные партнеры – представители работодателей.

Количественный и персональный состав квалификационно-аттестационной комиссии устанавливается приказом директора ГАПОУ СО «Энгельский политехникум».

2.4. Перечень необходимых материалов и документов для проведения аттестации

Организация аттестации на присвоение рабочей профессии предусматривает наличие во время проведения:

2.4.1. Экзаменационных материалов:

Содержание экзаменационных материалов определяется ПЦК сферы общественного питания путем:

- выделения из квалификационных требований по рабочей профессии 16675 Повар Единого тарифно-квалификационного справочника (ЕТКС) и Профессионального стандарта по профессии, степень достижения которых подлежит прямому оцениванию (диагностике) при аттестации на установление квалификационного разряда, класса, категории по соответствующей профессии рабочего, должности служащего;

- разработки оценочных средств – экзаменационных вопросов, практических заданий и билетов.

Квалификационные требования и перечень работ по профессии 16675 Повар согласно Единого тарифно- квалификационного справочника (ЕТКС) представлены в *Приложении 1 Программы*.

Перечень экзаменационных вопросов для подготовки слушателей к аттестации, практические задания квалификационной пробы и комплект экзаменационных билетов для проведения аттестации представлены в *Приложении 2 Программы*.

Дидактических материалов, разрешенных к использованию в ходе квалификационного экзамена. Перечень представлен в *Приложении 3 Программы*.

2.4.2. Документов, представляемых на заседание квалификационно-аттестационной комиссии:

- Программа аттестации слушателей на присвоение рабочей профессии;
- Приказ директора о допуске слушателей к аттестации на присвоение рабочей профессии;
- Сведения об успеваемости и посещаемости слушателей.

2.4.3. Форм бланков учетно-отчетной документации квалификационно-аттестационной комиссии для проведения аттестации на присвоение рабочей профессии и оценки уровня и качества подготовки:

- Протокол заседания квалификационно-аттестационной комиссии ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»;

Приложения к протоколу: Ведомости оценок теоретических знаний и практических умений слушателей.

2.5. Условия подготовки аттестации слушателей

2.5.1. Процедура подготовки аттестации включает следующие организационные меры:

№ п/п	Содержание деятельности	Ответственные
1.	Подготовка учебно-методической документации: - экзаменационных материалов для аттестации, - перечня дидактических материалов, разрешенных в ходе теоретического экзамена Обсуждение и утверждение подготовленных материалов	Преподаватели, методист
2.	Организация аттестации:	зам. директора по УПР,
2.1.	Подбор экспертов качества подготовки слушателей – состава квалификационно-аттестационной комиссии.	руководитель Ресурсного центра
2.2.	Подготовка проекта приказов: - о допуске слушателей к аттестации.	методист
2.3.	Составление графика сдачи квалификационного экзамена и доведение до сведения слушателей.	
2.4.	Подготовка к проведению аттестации: - экзаменационных материалов, дидактических средств, - оборудованных рабочих мест; - аудитории и документов, представляемых на заседание квалификационно-аттестационной комиссии.	преподаватели
2.5.	Организация заседания квалификационно-аттестационной комиссии	Зам. директора по УПР

2.6. Форма и процедура проведения аттестации

2.6.1. Квалификационный экзамен на установление квалификационного разряда по профессии 16675 Повар включает в себя 2 этапа и заключается в выполнении слушателями практического задания (пробной квалификационной работы) и сдаче устного экзамена в пределах квалификационных требований и перечня работ по профессии.

2.6.2. Сдача квалификационного экзамена проводится на открытом заседании квалификационно-аттестационной комиссии, утвержденной приказом директора, с участием не менее двух третей ее состава.

2.6.3. Открытое заседание квалификационно-аттестационной комиссии проводится: 1 этап – в учебной лаборатории «Повар», где специально подготовлены рабочие места для слушателей для выполнения практического задания, 2 этап – в кабинете технологии приготовления пищи, где подготовлена зона для индивидуального собеседования квалификационно-аттестационной комиссии со слушателями и все необходимые материалы, документы в соответствии с п. 2.4.2.

2.6.4. К аттестации на заседании квалификационно-аттестационной комиссии на установление квалификационного разряда, класса, категории по соответствующей профессии рабочего, должности служащего допускаются слушатели, успешно прошедшие в период обучения все виды промежуточной аттестации по общепрофессиональному циклу и профессиональному модулю, практикам.

2.6.5. Процедура сдачи квалификационного экзамена на присвоение рабочей профессии и квалификационного разряда:

- все этапы квалификационного экзамена проводятся на базе ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»;
- для проведения квалификационного экзамена группа слушателей приглашаются к установленному времени, в соответствии с графиком сдачи;
- на подготовку по экзаменационным материалам отводится 45 минут;
- экзаменационные материалы включают три теоретических вопроса и

практические задания согласно разряду. По истечении установленного времени слушатель демонстрирует квалификационно-аттестационной комиссии выполнение практического задания, дает ответы на теоретические вопросы экзаменационного билета, отвечает на дополнительные вопросы;

- все члены квалификационно-аттестационной комиссии фиксируют оценки уровня и качества теоретических знаний, профессиональных умений и навыков, практического опыта слушателя, по результатам выполненной пробной работы и ответов в целом, в специально подготовленной ведомости.

2.6.6. Решение об итоговой оценке результатов квалификационных испытаний и о присвоении слушателю квалификационного разряда по рабочей профессии принимается квалификационно-аттестационной комиссией на закрытом совещании после сдачи экзамена всеми слушателями. Решение принимается простым большинством голосов.

2.6.7. Решения заседания квалификационно-аттестационной комиссии протоколируются секретарем и подписываются всем составом комиссии. В протоколе записываются:

- итоговые оценки результатов квалификационных испытаний по этапам;

- присуждение рабочей профессии и квалификационного разряда.

2.6.8. Решение квалификационно-аттестационной комиссии о присвоении разряда рабочей профессии объявляется слушателям в тот же день, сразу после принятия решения на закрытом совещании.

2.6.9. Слушателям, успешно сдавшим квалификационные испытания, выдается свидетельство о профессии рабочего, должностям служащего с присвоением квалификационного разряда по рабочей профессии 16675 Повар.

2.7. Критерии оценки уровня и качества подготовки слушателей

Итоговая оценка уровня и качества подготовки определяется по результатам каждого этапа и носит комплексный характер.

Основными критериями при определении оценки по I этапу - выполнения практического задания являются:

- качество выполнения задания - соответствие выполненной работы требованиям согласно Единого тарифно-квалификационного справочника (ЕТКС) позволяющее определить уровень практических профессиональных умений и навыков;

- соответствие объема и времени выполнения работы;

- соблюдение при выполнении работы правил техники безопасности и организации рабочего места.

Основными критериями при определении оценки по 2 теоретическому этапу являются:

- уровень освоения материала, предусмотренного программой профессиональной подготовки.

- обоснованность, точность, краткость изложения ответов, как на вопросы экзаменационного билета, так и на дополнительные вопросы комиссии.

Оценка уровня и качества теоретических знаний и практических умений осуществляется, и фиксируется в Протоколе заседания экзаменационной комиссии, по четырех балльной системе – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Критериями для установления квалификационного разряда по профессии 16675 Повар являются

- Качество сдачи этапов квалификационных испытаний, позволяющее определить уровень профессиональной подготовки,

- Соответствие уровня подготовки по профессии квалификационным требованиям ЕТКС.

Задание выполнено на отличном уровне при условиях:

При изложении теоретических вопросов:

- полно раскрыто содержание материала в объеме программы;

- четко и правильно даны определения и раскрыто содержание понятий; правильно использованы термины;

- для доказательства использованы различные умения, сформулированы

ВЫВОДЫ;

- ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания.

При выполнении практического задания (приготовление блюд и кулинарных изделий):

- приготовленное блюдо соответствует индустриальным стандартам;
- работа выполнена самостоятельно.

Задание выполнено на хорошем уровне при условиях:

При изложении теоретических вопросов:

- раскрыто основное содержание материала;
- в основном правильно даны определения понятий и использованы

научные термины;

- ответ самостоятельный;
- определения понятий неполные, допущены незначительные нарушения последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях.

При выполнении практического задания (приготовление блюд и кулинарных изделий):

- приготовленное блюдо соответствует индустриальным стандартам;
- задание выполнено с небольшой помощью преподавателя.

Задание выполнено на удовлетворительном уровне при условиях:

При изложении теоретических вопросов:

- усвоено основное содержание учебного материала, но изложено фрагментарно, не всегда последовательно;

- определения понятий недостаточно четкие;
- не использованы в качестве доказательства выводы и обобщения

допущены ошибки при их изложении;

- допущены ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определении понятий.

При выполнении практического задания (приготовление блюд и кулинарных изделий):

- частично соответствует индустриальным стандартам;
- слушатель выполняет задание с помощью преподавателя.

Задание выполнено на неудовлетворительном уровне при условиях:

При изложении теоретических вопросов:

- основное содержание учебного материала не раскрыто;
- не даны ответы на вспомогательные вопросы преподавателя;
- допущены грубые ошибки в определении понятий, при использовании терминологии.

При выполнении практического задания (приготовление блюд и кулинарных изделий):

- блюдо не соответствует индустриальным стандартам;
- слушатель не знает методов и способов приготовления блюд, кулинарных изделий, десертов, напитков

Приложение 1
к Программе итоговой аттестации слушателей
программы профессиональной подготовки

Квалификационные требования и перечень работ по профессии 16675 Повар
согласно Профессионального стандарта «Повар»: Повар 3-го разряда

Виды деятельности	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
<p>Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места</p>	<p>ПК 1.1. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p>	<p>Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в</p>

				приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
	ПК 1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных

		<p>Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из яиц по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из творога по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара</p> <p>Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара</p> <p>Приготовление горячих напитков по заданию повара</p> <p>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара</p> <p>Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара</p> <p>Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара</p> <p>Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара</p> <p>Процеживание, протираание,</p>	<p>экономно расходовать его</p> <p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос</p>	<p>изделий потребителям</p> <p>Правила и технологии расчетов с потребителями</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>
--	--	---	--	--

		<p>замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</p> <p>Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий, и их презентации</p> <p>Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара</p> <p>Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара</p>		
--	--	--	--	--

Перечень вопросов для подготовки слушателей

Часть 1. Практические задания

1. Приготовить блюдо: «Шницель с гарниром картофель жареный во фритюре».
2. Приготовить блюдо: «Борщ московский».
3. Приготовить блюдо: «Борщ украинский».
4. Приготовить блюдо: «Борщ флотский».
5. Приготовить блюдо: «Солянка домашняя».
6. Приготовить блюдо: «Щи из квашеной капусты».
7. Приготовить блюдо: «Салат картофельный с сельдью».
8. Приготовить блюдо: «Салат Весна».
9. Приготовить блюдо: «Суп-лапша домашняя».
10. Приготовить блюдо: «Суп-пюре из картофеля».
11. Приготовить блюдо: «Суп-пюре из свежих грибов».
12. Приготовить блюдо: «Рыба жареная целиком».
13. Приготовить блюдо: «Рыба по-русски».
14. Приготовить блюдо: «Рыба, тушенная в томате с овощами».
15. Приготовить блюдо: «Омлет, фаршированный мясными продуктами».
16. Приготовить блюдо: «Котлеты рыбные».
17. Приготовить блюдо: «Котлеты натуральные из филе птицы».
18. Приготовить блюдо: «Бифштекс с яйцом».
19. Приготовить блюдо: «Бефстроганов».
20. Приготовить блюдо: «Блинчики с повидлом».
21. Приготовить блюдо: «Пельмени отварные».
22. Приготовить блюдо: «Рагу из свинины».
23. Приготовить блюдо: «Гуляш».
24. Приготовить блюдо: «Печень, тушенная в соусе».
25. Приготовить блюдо: «Плов».
26. Приготовить блюдо: «Котлеты домашние».
27. Приготовить блюдо: «Салат столичный».
28. Приготовить блюдо: «Салат рыбный».
29. Приготовить блюдо: «Салат витаминный».
30. Приготовить блюдо: «Вареники с творожным фаршем».

Часть 2. Теоретическая часть

1. Классификация и ассортимент супов.
2. Организация производства сложных супов.
3. Требования к качеству и выбор продуктов для приготовления сложных супов.
4. Требования к качеству подготовленных компонентов для приготовления сложных супов.
5. Органолептическая оценка качества сложных супов.
6. Способы приготовления сложных супов.
7. Санитарные требования и требования к технологическому процессу приготовления разных видов сложных супов.
8. Сочетание основных продуктов с другими компонентами для создания гармоничных супов.
9. Классификация технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных супов.
10. Технология приготовления сложных пюреобразных супов.
11. Технология приготовления прозрачных супов.
12. Технология приготовления сложных национальных супов.
13. Технология приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам.
14. Органолептическая оценка качества сложных супов.
15. Сервировка, оформление и способы подачи сложных супов.
16. Условия и сроки приготовления, хранения и подачи сложных супов.
17. Техника безопасности при приготовлении и хранении сложных супов.
18. Контроль качества продуктов, процессов приготовления и хранения сложных супов.
19. Соусы на мясном, рыбном бульонах, грибном отваре, сметанные, молочные, яично-масляные, производные от основных соусов.
20. Соусы эмульсионные теплые, теплые соусы винегрет, соусы кули.
21. Технологический процесс производства сложных супов.
22. Подготовка продуктов и требования к их качеству для приготовления горячих соусов.
23. Оценка качества готовых горячих соусов.
24. Приемы и способы приготовления сложных горячих соусов.
25. Вкусовые добавки к сложным горячим соусам, варианты их использования.
26. Выбор вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.
27. Составление соусной композиции сложных горячих соусов.

28. Технологические и санитарные правила приготовления разных видов сложных горячих соусов.
29. Технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления сложных горячих соусов.
30. Технология приготовления сложных горячих соусов.
31. Подбор горячих соусов к различным группам блюд.
32. Оформление тарелок и блюд с горячими сложными соусами.
33. Температура подачи сложных горячих соусов.
34. Хранение заготовок для сложных горячих соусов и отдельно готовых горячих сложных соусов.
35. Техника безопасности при приготовлении и хранение готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде.
36. Контроль качества продуктов, процессов приготовления и хранения сложных горячих соусов.
37. Ассортимент сложных блюд из овощей (тушеные, отварные, припущенные, запеченные).
38. Классификация овощей, условия и сроки хранения, требования к качеству различных видов овощей.
39. Оценка качества подготовленных компонентов сложных блюд из овощей.
40. Сочетание овощей с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.
41. Подбор пряностей и приправ при приготовлении сложных блюд из овощей.
42. Гарниры, соусы, заправки для сложных горячих блюд из овощей.
43. Сервировка, оформление и способы подачи сложных блюд из овощей.
44. Температура подачи сложных блюд из овощей.
45. Техника безопасности при приготовлении сложных блюд из овощей, хранения и подачи.
46. Контроль качества продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей.
47. Оборудование, используемое при приготовлении холодных блюд и закусок.
48. Классификация салатов. Ассортимент и приготовление сложных салатов из свежих овощей.
49. Классификация холодных блюд. Требования к безопасности приготовления и хранения холодных блюд.

50. Бутерброды. Классификация, технология приготовления.
51. Классификация салатов. Требования к качеству салатов и сроки хранения.
52. Салаты и винегреты. Предварительная подготовка продуктов.
53. Основные правила для приготовления салатов и винегретов.
54. Приготовление гарниров и желе.
55. Технология приготовления холодных соусов.
56. Технология приготовления соуса - майонез.
57. Ассортимент и технология приготовления салатов из отварных овощей.
58. Ассортимент и технология приготовления смешанных салатов.
59. Ассортимент и технология приготовления салатов-коктейлей, фруктовых и шоколадных салатов.
60. Технология приготовления и подача закусок из морепродуктов.
61. Технология приготовления холодных блюд из мяса и рыбы.
62. Технология приготовления и подача языка заливного, паштета из печени.
63. Технология приготовления паштета из печени, ассорти мясного.
64. Организация работы холодного цеха.
65. Понятие бракеража. Составление бракеражного журнала.
66. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для холодных соусов.
67. Техника приготовления украшений для холодных закусок из различных продуктов.
68. Ассортимент холодных напитков.
69. Ассортимент горячих напитков.
70. Технология приготовления киселей, компотов, морсов.
71. Технология приготовления напитков на основе кофе, напитков на основе чая, какао.
72. Задачи бухгалтерского учета в общественном питании.
73. Полная материальная ответственность
74. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: принцип построения, основные разделы и кондиции сырья.
75. Каким требованиям должно отвечать меню, составляемое для посетителей?
76. Правила заполнения калькуляционной карточки.
77. Классификация документов, применяемых в общественном питании
78. Что нужно учитывать при составлении меню?
79. Цена и ценообразование в общественном питании
80. Основные принципы составления меню для дошкольников.
81. Учет сырья и готовой продукции
82. Правила заполнения калькуляционной карточки.

83. Классификация документов, применяемых в общественном питании
84. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: принцип построения, основные разделы и кондиции сырья.
85. Каким требованиям должно отвечать меню, составляемое для посетителей?
86. Что является предметом трудового права?
87. Что понимается под трудовыми ресурсами предприятия?
88. Какие элементы относят к активной части основных средств?
89. Для чего предназначено предприятие общественного питания?
90. Что относится к существенным условиям договора?
91. Как называются экономические споры по поводу прав и обязанностей, возникших их договора?
92. Каким документом устанавливается размер минимальной оплаты труда?
93. Что такое тариф?
94. Что собой представляет минимальная заработная плата?
95. Какая система оплаты труда основного работника называется сдельной?
96. Какое максимальное количество дней может составлять испытательный срок при приеме на работу?
97. Как называются сыры, которые созревают и хранятся в рассоле?
98. В каких градусах измеряется кислотность?
99. При какой температуре хранятся кулинарные жиры?
100. Какими способами получают растительные масла?
101. Из чего состоят белки?
102. Какие белки называются полноценными?
103. Какие белки называются неполноценными?
104. С какими дефектами допускаются к промышленной переработке яйца?
105. Яйца каких птиц не используют в общественном питании?
106. Чем обусловлена быстрая порча пищевых продуктов?
107. При нехватке каких веществ в организме возникает снижение работоспособности, активности?
108. Как называется наука, изучающая жизнь и свойства микробов?
109. Как называются спорообразующие бактерии?
110. Что такое катаболизм?
111. Что такое гигиена?
112. Назовите санитарно-гигиенические требования к работникам общественного питания?

113. Какие заболевания называются инфекционными?
114. Как называются одноклеточные неподвижные микроорганизмы?
115. Назовите основные типы предприятий общественного питания?
116. Каким требованиям должны отвечать материалы, из которых изготавливают оборудование для предприятий общественного питания?
117. Классификация механического оборудования.
118. Классификация теплового оборудования.
119. Классификация холодильного оборудования.
120. Организация работы холодного цеха.
121. Организация работы горячего цеха.
122. Инвентарь и посуда холодного цеха.
123. Инвентарь и посуда горячего цеха.

Экзаменационный материал

1 этап – практический

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

1 этап - практический

Вариант 1

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий
3. Приготовить блюдо: «Шницель с гарниром картофель жареный во фритюре».
4. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
5. Провести оценку качества блюда

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

1 этап - практический

Вариант 2

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий
3. Приготовить блюдо: «Борщ московский».
4. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
5. Провести оценку качества блюда

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

1 этап - практический

Вариант 3

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий
3. Приготовить блюдо: «Борщ украинский».
4. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
5. Провести оценку качества блюда

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

1 этап - практический

Вариант 4

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий
3. Приготовить блюдо: «Борщ флотский».
4. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
5. Провести оценку качества блюда

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

1 этап - практический

Вариант 5

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий
3. Приготовить блюдо: «Солянка домашняя».
4. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
5. Провести оценку качества блюда

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

1 этап - практический

Вариант 6

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий
3. Приготовить блюдо: «Щи из квашеной капусты».
4. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
5. Провести оценку качества блюда

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

1 этап - практический

Вариант 7

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий
3. Приготовить блюдо: «Салат картофельный с сельдью».
4. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
5. Провести оценку качества блюда

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

**1 этап - практический
Вариант 8**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий
3. Приготовить блюдо: «Салат Весна».
4. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
5. Провести оценку качества блюда

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

**1 этап - практический
Вариант 9**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий
3. Приготовить блюдо: «Суп-лапша домашняя».
4. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
5. Провести оценку качества блюда

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

**1 этап - практический
Вариант 10**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий
3. Приготовить блюдо: «Суп-пюре из картофеля».
4. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
5. Провести оценку качества блюда

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар
1 этап - практический
Вариант 11

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий
3. Приготовить блюдо: «Суп-пюре из свежих грибов».
4. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
5. Провести оценку качества блюда

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар
1 этап - практический
Вариант 12

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий
3. Приготовить блюдо: «Рыба жареная целиком».
4. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
5. Провести оценку качества блюда

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар
1 этап - практический
Вариант 13

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий
3. Приготовить блюдо: «Рыба по-русски».
4. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
5. Провести оценку качества блюда

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

1 этап - практический

Вариант 14

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий
3. Приготовить блюдо: «Рыба, тушенная в томате с овощами».
4. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
5. Провести оценку качества блюда

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

1 этап - практический

Вариант 15

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий
3. Приготовить блюдо: «Омлет, фаршированный мясными продуктами».
4. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
5. Провести оценку качества блюда

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

1 этап - практический

Вариант 16

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий
3. Приготовить блюдо: «Котлеты рыбные».
4. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
5. Провести оценку качества блюда

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

1 этап - практический

Вариант 17

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий
3. Приготовить блюдо: «Котлеты натуральные из филе птицы».
4. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
5. Провести оценку качества блюда

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

«ЭНГЕЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

1 этап - практический

Вариант 18

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий
3. Приготовить блюдо: «Бифштекс с яйцом».
4. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
5. Провести оценку качества блюда

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

«ЭНГЕЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

1 этап - практический

Вариант 19

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий
3. Приготовить блюдо: «Бефстроганов».
4. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
5. Провести оценку качества блюда

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

1 этап - практический

Вариант 20

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий
3. Приготовить блюдо: «Блинчики с повидлом».
4. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
5. Провести оценку качества блюда

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

1 этап - практический

Вариант 21

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий
3. Приготовить блюдо: «Пельмени отварные».
4. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
5. Провести оценку качества блюда

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

1 этап - практический

Вариант 22

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий
3. Приготовить блюдо: «Рагу из свинины».
4. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
5. Провести оценку качества блюда

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

1 этап - практический

Вариант 23

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий
3. Приготовить блюдо: «Гуляш».
4. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
5. Провести оценку качества блюда

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

1 этап - практический

Вариант 24

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий
3. Приготовить блюдо: «Печень, тушенная в соусе».
4. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
5. Провести оценку качества блюда

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

1 этап - практический

Вариант 25

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий
3. Приготовить блюдо: «Плов».
4. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
5. Провести оценку качества блюда

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

1 этап - практический

Вариант 26

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий
3. Приготовить блюдо: «Котлеты домашние».
4. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
5. Провести оценку качества блюда

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

1 этап - практический

Вариант 27

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий
3. Приготовить блюдо: «Салат столичный».
4. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
5. Провести оценку качества блюда

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

1 этап - практический

Вариант 28

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий
3. Приготовить блюдо: «Салат рыбный».
4. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.

5. Провести оценку качества блюда

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

1 этап - практический

Вариант 29

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий
3. Приготовить блюдо: «Салат витаминный».
4. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
5. Провести оценку качества блюда

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

1 этап - практический

Вариант 30

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий
3. Приготовить блюдо: «Вареники с творожным фаршем».
4. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
5. Провести оценку качества блюда

2 этап – теоретический

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

2 этап - теоретический

Билет 1

1. Классификация и ассортимент супов.
2. Что такое тариф?
3. Какие заболевания называются инфекционными?
4. Температура подачи сложных блюд из овощей.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

2 этап - теоретический

Билет 2

1. Технология приготовления и подача закусок из морепродуктов
2. Как называются одноклеточные неподвижные микроорганизмы?
3. Цена и ценообразование в общественном питании.
4. Организация работы холодного цеха.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

2 этап - теоретический

Билет 3

1. Салаты и винегреты. Предварительная подготовка продуктов.
2. При какой температуре хранятся кулинарные жиры?
3. Как называется наука, изучающая жизнь и свойства микробов?
4. Гарниры, соусы, заправки для сложных горячих блюд из овощей.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

2 этап - теоретический

Билет 4

1. Понятие бракеража. Составление бракеражного журнала.

2. Что такое катаболизм?
3. Классификация механического оборудования.
4. Сочетание овощей с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

2 этап - теоретический

Билет 5

1. Технология приготовления холодных блюд из мяса и рыбы.
2. Как называются сыры, которые созревают и хранятся в рассоле?
3. Инвентарь и посуда горячего цеха.
4. Подготовка продуктов и требования к их качеству для приготовления горячих соусов.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

2 этап - теоретический

Билет 6

1. Техника приготовления украшений для холодных закусок из различных продуктов.
2. Классификация холодильного оборудования.
3. В каких градусах измеряется кислотность?
4. Подбор пряностей и приправ при приготовлении сложных блюд из овощей.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

2 этап - теоретический

Билет 7

1. Бутерброды. Классификация, технология приготовления.
2. Как называются экономические споры по поводу прав и обязанностей, возникших их договора?
3. Классификация теплового оборудования.
4. Ассортимент сложных блюд из овощей (тушеные, отварные, припущенные, запеченные).

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

2 этап - теоретический

Билет 8

1. Контроль качества продуктов, процессов приготовления и хранения сложных супов.
2. Что собой представляет минимальная заработная плата?
3. При нехватке каких веществ в организме возникает снижение работоспособности, активности?
4. Оценка качества готовых горячих соусов.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

2 этап - теоретический

Билет 9

1. Приемы и способы приготовления сложных горячих соусов.
2. Как называются спорообразующие бактерии?
3. Инвентарь и посуда холодного цеха.
4. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для холодных соусов.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

**2 этап - теоретический
Билет 10**

1. Технология приготовления соуса-майонез.
2. Организация работы горячего цеха.
3. Какими способами получают растительные масла?
4. Способы приготовления сложных супов.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

**2 этап - теоретический
Билет 11**

1. Ассортимент и технология приготовления салатов-коктейлей, фруктовых и шоколадных салатов.
2. Яйца, каких птиц не используют в общественном питании?
3. Назовите санитарно-гигиенические требования к работникам общественного питания?
4. Классификация салатов. Требования к качеству салатов и сроки хранения.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

**2 этап - теоретический
Билет 12**

1. Технология приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам
2. Из чего состоят белки?
3. Организация работы холодного цеха.
4. Температура подачи сложных горячих соусов.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

2 этап - теоретический

Билет 13

1. Классификация холодных блюд. Требования к безопасности приготовления и хранения холодных блюд.
2. Какие белки называются полноценными?
3. Классификация документов, применяемых в общественном питании.
4. Соусы эмульсионные теплые, теплые соусы винегрет, соусы кули.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

2 этап - теоретический

Билет 14

1. Технология приготовления паштета из печени, ассорти мясного.
2. Чем обусловлена быстрая порча пищевых продуктов?
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: принцип построения, основные разделы и кондиции сырья.
4. Технология приготовления сложных пюреобразных супов.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

2 этап - теоретический

Билет 15

1. Ассортимент горячих напитков.
2. Каким требованиям должны отвечать материалы, из которых изготавливают оборудование для предприятий общественного питания?
3. Что понимается под трудовыми ресурсами предприятия?
4. Приготовление гарниров и желе.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

2 этап - теоретический

Билет 16

1. Технология приготовления сложных горячих соусов.
2. Задачи бухгалтерского учета в общественном питании.
3. Что такое гигиена?
4. Условия и сроки приготовления, хранения и подачи сложных супов.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

2 этап - теоретический

Билет 17

1. Соусы на мясном, рыбном бульонах, грибном отваре, сметанные, молочные, яично-масляные, производные от основных соусов.
2. Правила заполнения калькуляционной карточки.
3. С какими дефектами допускаются к промышленной переработке яйца?
4. Классификация салатов. Ассортимент и приготовление сложных салатов из свежих овощей.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

2 этап - теоретический

Билет 18

1. Ассортимент и технология приготовления салатов из отварных овощей.
2. Классификация документов, применяемых в общественном питании
3. Назовите основные типы предприятий общественного питания?
4. Полная материальная ответственность.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)**

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

2 этап - теоретический

Билет 19

1. Технология приготовления холодных соусов.
2. Каким требованиям должно отвечать меню, составляемое для посетителей?
3. Какие элементы относят к активной части основных средств?
4. Технология приготовления прозрачных супов.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

2 этап - теоретический

Билет 21

1. Технология приготовления и подача языка заливного, паштета из печени.
2. Каким документом устанавливается размер минимальной оплаты труда?
3. Какие белки называются неполноценными?
4. Ассортимент и технология приготовления смешанных салатов.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

2 этап - теоретический

Билет 22

1. Классификация овощей, условия и сроки хранения, требования к качеству различных видов овощей.
2. Основные правила для приготовления салатов и винегретов;
3. Что нужно учитывать при составлении меню?
4. Вкусовые добавки к сложным горячим соусам, варианты их использования.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

2 этап - теоретический

Билет 23

1. Ассортимент холодных напитков.
2. Какая система оплаты труда основного работника называется сдельной?
3. Что является предметом трудового права?
4. Выбор вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

2 этап - теоретический

Билет 24

1. Технология приготовления напитков на основе кофе, напитков на основе чая, какао.
2. Что относится к существенным условиям договора?
3. Для чего предназначено предприятие общественного питания?
4. Технологические и санитарные правила приготовления разных видов сложных горячих соусов.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)

Квалификационный экзамен

Профессия: 16675 Повар

2 этап - теоретический

Вариант 25

1. Технология приготовления киселей, компотов, морсов.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: принцип построения, основные разделы и кондиции сырья.
3. Какое максимальное количество дней может составлять испытательный срок при приеме на работу?
4. Технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления сложных горячих соусов.

***Перечень дидактических материалов, разрешенных к использованию
в ходе экзамена***

Дидактические материалы включают следующий перечень:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (теоретическая и практическая части)
2. Техничко-технологические карты блюд и кулинарных изделий (практическая часть)