МДК 0301 поварское дело.

Вопросы для подготовки к экзамену.

1..Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.

2.Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления.

3.Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика , последовательность этапов

4.Принципы комбинирования способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

5.Требования к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПин.

6.Принципы сочетания основных продуктов с другими ингредиентами и принципы взаимозаменяемости различных видов сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и кулинарных изделий.

7.Способы порционирования (комплектования) холодных блюд, кулинарной продукции и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.

8.Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Риски в области безопасности процессов приготовления и реализации готовых холодных блюд, кулинарных изделий,закусок.

9.Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

10.Организация работы холодных цехов на предприятиях различных типов и классов.

11.Виды , назначение торгово-технологического оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, правила безопасной эксплуатации.

12.Виды , назначение производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.

13. Виды , назначение холодильного оборудования, правила безопасной эксплуатации

14. Виды , назначение теплового оборудования, правила безопасной эксплуатации

15.Характеристика технологического оборудования зарубежных производителей для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

16.Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами.

17.Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.

18.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.

19. Характеристика холодильного оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Правила безопасного использования и ухода за ними.

20.Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок