Департамент образования и науки города Москвы  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

города Москвы Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»

Перечень вопросов для подготовки обучающихся к экзамену.

1. Общие понятия технологии продукции общественного питания.
2. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
3. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы осетровых пород.
4. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья (головоногие моллюски)
5. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья (двустворчатые моллюски)
6. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из чистого филе рыбы.
7. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.
8. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из котлетной массы птицы.
9. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из филе птицы
10. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из целой тушки птицы.
11. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из кнельной массы.
12. Основные характеристики экзотических овощей.
13. Основные характеристики грибов.
14. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы (щука фаршированная)
15. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы (судак фаршированный)
16. Составление требований по технике безопасности.
17. Накладная на отпуск со склада.
18. Основные характеристики мяса диких животных.
19. Основные характеристики и пищевая ценность тушек ягнят.
20. Механическая обработка мяса.
21. Организация процесса и процесс подготовки овощей к фаршировке
22. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного оборудования и инвентаря.
23. Организация процесса подготовки корнеплодов
24. Организация процесса подготовки клубнеплодов
25. Организация процесса подготовки луковых овощей
26. Организация процесса подготовки капустных овощей
27. Организация процесса подготовки плодовых овощей
28. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы (П/ф для варки)
29. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы (П/ф для жарения основным способом)
30. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы (П/ф для жарения по фритюре)
31. Организация процесса и процесс подготовки овощей к фаршировке.
32. Виды опасности в производстве ПП.
33. Характеристика способов хранения.
34. Технологическая карта на продукцию общественного питания. Правильность оформления и составления.
35. Технико-технологическая карта на продукцию общественного питания. Правильность оформления и составления.
36. Характеристика способов хранения обработанного полуфабрикатов: шоковая заморозка.
37. Характеристика способов хранения обработанного полуфабрикатов: вакуумирование.