**Экзаменационные вопросы**

**промежуточной аттестации по модулю**

**ПМ-04 Разработка внутренней документации**

**для студентов III курса по специальности**

**10130300 «Организация питания»**

**4S10130303 «Технолог»**

1 Нормативно-технологическая документация предприятий общественного питания

2 Работа со сборником рецептур

3 Решение производственных ситуаций

4 Нормы взаимозаменяемости продуктов

5 Разработка рецептуры холодных блюд и закусок

6 Разработка рецептуры горячих блюд и закусок

7 Разработка рецептуры кулинарной продукции

8 Разработка рецептуры напитков

9 Разработка рецептуры кондитерской продукции

10 Составление инструкционно-технологических карт

11 Контроль выхода полуфабрикатов

12 Контроль выхода готовых изделий. Каталог технологических карт на изделия

13 Порядок разработки и утверждения документацию

14 Резюме

15 Заявление о приеме на работу

16 Обьяснительная записка

17 Доверенность

18 Ходатайство

19 Сборник Рецептур

20 Технологическая карта

21 Калькулиционная карта

22 Накладная

23 Бракераж

24 Бракеражная комиссия

25 Бракеражный журнал

26 Устав

27 Свидетельство о постановлении на учет в налог инспекции

28 Договор вывоз твердых и пищевых отходов

29 Договор об обслуживнии теплового и холодильного оборудования

30 Сертификат соответствия

31 Сертификаты на продукты, спиртные напитки, табачные изделия

32 Бракеражный журнал по оценке качестве полуфабрикатов

33 Журнал списания некачественной продукции

34 Журнал аварийных ситуаций

35 Санитарный журнал

36 Заявка

37 Протокол

38 Расходники

39 Акт приема-передачи

40 Характеристика

41 Приказ

42 Служебная записка

43 Штатное расписание

44 Распределительные документы

45 Формирование дел

46 Ведение номенклатурных дел

47 Акт уничтожения документов

48 Информационные письма

49 Служебные письма

50 Докладная записка

51 Работа с терминами

52 Гарантийное письмо

53 Расписка

54 Трудовой договор

55 Справка

56 Жалобы

57 Заявление

58 Правила регистрации документов и их хранение

59 Книга жалоб

60 Автобиография

61 Личный листок

62 Составление плана-меню

63 Объявление

64 Реклама

65 Составление примерного ассортииента блюд для столовой

66 Составление примерного ассортииента блюд для кафе

67 Составление примерного ассортииента блюд для ресторана

68 Разработка таблиц техники безопасности на производстве

69 Трудовой догор

70 Согласно Сборника рецептур составить технологичческую карточку и расчитать рецептуру №14 по 3 колонке на 10 порций

71 На предприятие общественного питания поступило 60кг картофеля. Сколько порций картофельного пюре можно будет пригтовить согласно Сборника рецептур №694?

72 Процент отходов картофеля в феврале равен 35 %. Принимаем заданную массу брутто картофеля 400 кг за 100 %, найдите массу отходов

73 Сколько порций борща украинского( рецептура № 183) можно приготовить при наличии 20 кг неочищенного картофеля в январе по первой колонке Сборника рецептур блюд?

74 Сколько порций котлет морковных (рецептура №334) можно приготовить по второй колонке Сборника рецептур блюд в феврале, если в столовую поступило 14 кг неочищенной моркови?

75 Сколько порций котлет картофельных(рецептура №330) можно приготовить по первой колонке Сборника рецептур блюд из 40 кг неочищенного картофеля в январе?

76 Определить массу очищенной свежей белокочанной капусты из 200 кг массы брутто.

77 Сколько лука репчатого массой нетто получится при обработке 10 кг ?

78 Определить массу нетто картофеля при обработке его в количестве 300 кг, в марте.

79 Определить массу брутто капусты белокочанной, если масса очищенной капусты равна 40 кг.

80 Сколько картофеля необходимо взять в декабре для приготовления 100 порций рассольника домашнего(рецептура №196) по первой колонке Сборника рецептур блюд?

81 Сколько порций рагу из овощей (рецептура №714) можно приготовить в январе по первой колонке Сборника рецептур блюд, если поступило 20 кг картофеля массой брутто?

82 Сколько порций каши вязкой с тыквой( рецептура №385) можно приготовить второй колонке при наличии 22 кг тыквы?

83 Определить выход пшенной рассыпчатой каш из. 10 кг пшённой крупы(рецептура №378).

84 Определить массу брутто картофеля в апре­ле, если масса картофеля отварного в кожуре равна 8 кг.

85 Определить массу брутто картофеля в декаб­ре, если масса картофеля, жаренного во фритюре брусочками, рав­на 3 кг.

86 Определить массу брутто свеклы в феврале, если масса свеклы, пассированной соломкой, 12 кг.

87 Выписать продукты для 250 порций окрош­ки овощной по первой колонке Сборника рецептур блюд рецептура №274

88 Выписать продукты для 100 порций щей из свежей капусты по первой колонке Сборника рецептур  блюд рецептура №186

89  Сколько порций супа крестьянского с крупой(рецептура №201) по первой колонке Сборника рецептур можно приготовить из 20 кг картофеля в декабре?

90 Сколько порций борща с фасолью(рецептура №175) можно приго­товить по первой колонке Сборника рецептур из 10 кг свежей капусты ?

91  Сколько порций рассольника домашнего(рецептура №196) можно приготовить из 15 кг соленых огурцов по первой колонке Сборника рецептур?

92 Сколько порций борща с картофелем(рецептура №171) можно приготовить по первой колонке Сборника рецептур из 40 кг картофеля в январе?

93 Рассчитать продукты для 100 порций ом­лета со шпиком по второй колонке Сборника рецептур

94 Выписать продукты для приготовления 40 порций ромштекса по второй колонке Сборника рецептур

95 Выписать продукты для приготовления 200 порций мусса клюквенного по второй колонке Сборника рецеп­тур, если выход одной порции - 150 граммов.

96 Выписать продукты для приготовления 100 порций яйца под майонезом с гарниром по второй колонке Сборника рецептур, сезон - декабрь.

97 Выписать продукты массой брутто для 100 порций судака заливного по первой колонке Сборника рецеп­тур, сезон - декабрь, судак поступил неразделанный мелкий.

98 Сколько томатной пасты с содержанием 35 % сухих веществ необходимо для приготовления 100 порций рыбы под маринадом по второй колонке Сборника рецептур?

99 Выписать продукты массой брутто для при­готовления 200 порций винегрета в марте по второй колонке Сборника рецептур, если выход одной порции 150 г.

100 Выписать продукты для 100 порций салата из сырых овощей в марте, если выход одной порция 150 г.

101 Выписать продукты для 100 порций крема шоколадного по первой колонке Сборника рецептур, если вы­ход одной порции 150 г.

102 Рассчитайте продукты для 100 порций ре­диса с маслом

Подготовила: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Устюгова А.В.