

## Задания к ИКА (теоретическая часть) для группы П-21

21 мая 2020г (12.00-15.00)

№ п/п	ФИО	№ билета	Вопросы
1.	Аппазова Мавиле Наримановна	<b>13</b>	1.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: назначение, содержание. 2.Простые формы нарезки овощей: значение, методы, приемы нарезки. 3.Технология приготовления котлетной массы из мяса; виды полуфабрикатов их характеристика
2.	Галстян Мери Вруйровна	<b>14</b>	1.Классификация предприятий общественного питания. Кафе: виды кафе, требования к меню. 2.Углеводы – классификация, значение для организма человека, содержание в продуктах. 3.Технология приготовления блюда «Рагу из овощей». Правила подачи.
3.	Ефремов Артём Андреевич	<b>15</b>	1.Меню ПОП и принципы его составления. 2.Корнеплоды, первичная обработка ,кулинарное использование. 3.Технология приготовления блюда «Бефстроганов». Правила подачи.
4.	Карабанов Михаил Алексеевич	<b>16</b>	1.Белки – значение для организма человека, содержание в продуктах. 2.Комбинированные приемы тепловой обработки (тушение, запекание). 3.Технология приготовления блюда «Рассольник-петербургский». Правила подачи.
5.	Костин Вячеслав Сергеевич	<b>17</b>	1.Организация работы холодного цеха. 2.Инфекционные заболевания и меры их предупреждения на ПОП. 3.Технология приготовления и отпуск блюд из яиц: вареные, жаренные.
6.	Котляренко Софья Алина Ярославовна	<b>18</b>	1.Классификация предприятий общественного питания. Рестораны, требования к меню. 2.Классификация, хим.состав, ассортимент молока и кисломолочных

			<p>продуктов.</p> <p>3.Технология приготовления блюда «Солянка сборная мясная». Правила подачи</p>
7.	Лещенко Дмитрий Алексеевич	<b>19</b>	<p>1.Пищевые жиры: виды, характеристика, назначение.</p> <p>2.Характеристика основных приемов тепловой обработки: варка, жарение.</p> <p>3.Технология приготовления блюда «Сырники из творога». Правила подачи.</p>
8.	Нечупарный Владислав Вячеславович	<b>20</b>	<p>1.Технологическая схема первичной обработки рыбы с костным скелетом.</p> <p>2.Виды посуды применяемой на предприятиях общественного питания.</p> <p>3.Виды бутербродов и технология их приготовления. Правила подачи.</p>
9.	Паутова Ольга Алексеевна	<b>21</b>	<p>1.Классификация, химический состав, ассортимент круп.</p> <p>2.Инструктирование по охране труда на ПОП.</p> <p>3.Технология приготовления дрожжевого теста и изделия из него.</p>
10.	Салахудинова Айше Сабырдын кызы	<b>22</b>	<p>1.Фритюрницы: их назначение, строение, техника безопасности на ПОП.</p> <p>2.Приемы приготовления мясных полуфабрикатов (отбивание, шпигование, маринование).</p> <p>3.Технология приготовления блюда «Картофельного пюре». Правила подачи. Требования к качеству.</p>
11.	Ядрова Мария Владимировна	<b>23</b>	<p>1.Личная гигиена повара на ПОП.</p> <p>2.Технологическая схема первичной обработки овощей.</p> <p>3.Виды сельскохозяйственной птицы, химический состав. Технологический процесс обработки птицы.</p>

## Задания к ИКА (теоретическая часть) для группы П-24

21 мая 2020г (12.00-15.00)

№ п/п	ФИО	№ билета	Вопросы
1.	Арефьева Дарья Дмитриевна	<b>7</b>	<p>1. Машины и оборудование для обработки мяса. Устройство мясорубки, принципы работы и правила безопасной эксплуатации на ПОП.</p> <p>2,Виды бульонов. Бульон костный, технология приготовления.</p> <p>3,Технология приготовления блюда «Печень жаренная». Правила подачи.</p>
2.	Бахшишова Арзы Решатовна	<b>2</b>	<p>1.Машины и оборудование для обработки мяса: общая характеристика, классификация. Устройство мясорубки, принципы работы и правила безопасной эксплуатации на ПОП.</p> <p>2.Классификация, пищевая ценность, значение и роль свежих плодов и овощей.</p> <p>3.Технология приготовления блюда «Винегрет овощной». Правила подачи</p>
3.	Вайтова Эльвина Умеровна	<b>5</b>	<p>1.Фритюрницы: их назначение, строение, техника безопасности.</p> <p>2.Способы варки продуктов и их характеристика.</p> <p>3,Технология приготовления блюда «Суп грибной с домашней лапшой». Правила подачи.</p>
4.	Денисов Никита Владимирович	<b>8</b>	<p>1.Устройство, назначение и принцип работы картофелечистки МОК-150М. Правила безопасной эксплуатации на ПОП.</p> <p>2.Ответственность за нарушение требований охраны труда.</p> <p>3.Технология приготовления блюда «Бифштекс рубленый с яйцом». Правила подачи.</p>
5.	Заворотниченко Константин Александрович	<b>18</b>	<p>1.Классификация предприятий общественного питания. Рестораны, требования к меню.</p> <p>2.Классификация, хим.состав, ассортимент молока и кисломолочных продуктов.</p> <p>3.Технология приготовления блюда «Солянка сборная мясная». Правила</p>

			подачи
6.	Смирник Даниил Сергеевич	<b>22</b>	1.Фритюрницы: их назначение, строение, техника безопасности на ПОП. 2.Приемы приготовления мясных полуфабрикатов (отбивание, шпигование, маринование). 3.Технология приготовления блюда «Картофельного пюре». Правила подачи. Требования к качеству.
7.	Ибрагимов Ленур Нариманович	<b>1</b>	1.Личная гигиена повара на ПОП; 2.Классификация, хим.состав, ассортимент рыбы. Проверка замороженной рыбы на доброкачественность. Требование к качеству рыбы. 3.Технология приготовления блюда «Борщ украинский». Правила подачи.
8.	Ломброзова Ангелина Олеговна	<b>6</b>	1. Организация рабочего места повара – мясной цех: оборудование, инструменты, инвентарь, посуда для приготовления полуфабрикатов из мяса. 2. Физиологическая роль витаминов. 3. Технология приготовления пресного теста: вареники, пельмени, лапша.
9.	Лунга Анастасия Викторовна	<b>14</b>	1.Классификация предприятий общественного питания. Кафе: виды кафе, требования к меню. 2.Углеводы – классификация, значение для организма человека, содержание в продуктах. 3.Технология приготовления блюда «Рагу из овощей». Правила подачи.
10.	Маляренко Светлана Леонидовна	<b>25</b>	1.Пожарная безопасность. Действия при пожаре на ПОП. 2.Виды панировок. Их назначение. 3. Значение соусов в питании, их классификация, ассортимент
11.	Никулин Максим Андреевич	<b>20</b>	1.Технологическая схема первичной обработки рыбы с костным скелетом. 2.Виды посуды применяемой на предприятиях общественного питания.

			3.Виды бутербродов и технология их приготовления. Правила подачи.
12.	Шевкетова Севиль Шевкетовна	<b>9</b>	1.Устройство, назначение и принцип работы картофелечистки МОК-150М. Правила безопасной эксплуатации на ПОП. 2.Ответственность за нарушение требований охраны труда. 3.Технология приготовления блюда «Бифштекс рубленый с яйцом». Правила подачи
13.	Шляхова Лада Олеговна	<b>17</b>	1.Организация работы холодного цеха. 2.Инфекционные заболевания и меры их предупреждения на ПОП. 3.Технология приготовления и отпуск блюд из яиц: вареные, жаренные.

## Задания к ИКА (теоретическая часть) для группы П-25

21 мая 2020г (12.00-15.00)

№ п/п	ФИО	№ билета	Вопросы
1.	Багмет Юлия Вячеславовна	3	1. Типы предприятий общественного питания. Столовые: их виды, требования к меню. 2. Общие функции минеральных веществ. 3. Технология приготовления блюда «Суп картофельный с макаронными изделиями». Правила подачи.
2.	Довженко Сергей Игоревич	10	1. Измерительное оборудование: классификация весов, требования к ним, правила эксплуатации на ПОП. 2. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током на ПОП. 3. Виды морепродуктов. Технология приготовления блюда «Кальмары в сметанном соусе». Правила подачи.
3.	Жишко Олег Александрович	12	1. Назначение, устройство и принцип работы электроплиты. Правила безопасности эксплуатации плиты на ПОП. 2. Классификация, хим. состав мяса и мясных продуктов. 3. Технология приготовления блюда «Пельмени отварные». Правила подачи.
4.	Козлова Екатерина Романовна	19	1. Пищевые жиры: виды, характеристика, назначение. 2. Характеристика основных приемов тепловой обработки: варка, жарение. 3. Технология приготовления блюда «Сырники из творога». Правила подачи.
5.	Кондратюк Александр Русланович	23	1. Личная гигиена повара на ПОП. 2. Технологическая схема первичной обработки овощей. 3. Виды сельскохозяйственной птицы, химический состав. Технологический процесс обработки птицы.
6.	Марусенко Анастасия Юрьевна	21	1. Классификация, химический состав, ассортимент круп.

			<p>2.Инструктирование по охране труда на ПОП.</p> <p>3.Технология приготовления дрожжевого теста и изделия из него.</p>
7.	Митрофанов Артем Алексеевич	<b>14</b>	<p>1.Классификация предприятий общественного питания. Кафе: виды кафе, требования к меню.</p> <p>2.Углеводы – классификация, значение для организма человека, содержание в продуктах.</p> <p>3.Технология приготовления блюда «Рагу из овощей». Правила подачи.</p>
8.	Орехов Владислав Юрьевич	<b>4</b>	<p>1.Организация рабочего места повара – рыбный цех: оборудование, инструменты, инвентарь, посуда для приготовления полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>2.Пищевые отравления и меры их предупреждения на ПОП.</p> <p>3.Технология приготовления блюда «Жаркое по-домашнему». Правила подачи.</p>
9.	Осетров Иван Сергеевич	<b>9</b>	<p>1.Способы жарки продуктов.</p> <p>2.Пожарная безопасность. Действия при пожаре на ПОП.</p> <p>3.Технология приготовления блюда «Котлеты рыбные». Правила подачи.</p>
10.	Павлюк Елизавета Ивановна	<b>15</b>	<p>1.Меню ПОП и принципы его составления.</p> <p>2.Корнеплоды, первичная обработка, кулинарное использование.</p> <p>3.Технология приготовления блюда «Бефстроганов». Правила подачи.</p>
11.	Савинова Диана Викторовна	<b>1</b>	<p>1.Личная гигиена повара на ПОП;</p> <p>2.Классификация, хим.состав, ассортимент рыбы. Проверка замороженной рыбы на доброкачественность. Требование к качеству рыбы.</p> <p>3.Технология приготовления блюда «Борщ украинский». Правила подачи</p>
12.	Явтушенко Владимир Владимирович	<b>11</b>	<p>1.Электрические сковороды: устройство, назначение, правила эксплуатации на ПОП.</p> <p>2.Классификация, хим.состав,</p>

			ассортимент макаронных изделий. Правила варки макаронных изделий (2 способа). 3.Технология приготовления блюда «Кисель из плодов или ягод свежих». Правила подачи
--	--	--	--



