

1. Основные направления развития общественного питания в современных условиях. Научно-технический прогресс в отрасли.
2. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.
3. Классификация предприятия общественного питания в соответствии с ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
4. Характеристика типов предприятий общественного питания: заготовочных.
5. Характеристика типов предприятий общественного питания: предприятия быстрого обслуживания.
6. Характеристика типов предприятий общественного питания: предприятия с полным циклом производства.
7. Характеристика оперативного планирования в заготовочных предприятиях общественного питания.
8. . Характеристика оперативного планирования в предприятиях общественного питания с полным циклом производства.
9. Нормативно-технологическая документация предприятия общественного питания.
10. . Источники снабжения, характеристика поставщиков предприятия общественного питания.
11. Организация снабжения предприятия общественного питания: цели и задачи, формы и способы доставки.
12. Приемка, хранение и отпуск продовольственного сырья в предприятиях общественного питания.
13. Организация работы складских помещений в предприятиях общественного питания.
14. Характеристика материально-технического снабжения предприятий общественного питания.
15. Организация работы овощного и мясорыбного цехов в предприятии общественного питания.
16. Организация работы холодного цеха предприятия общественного питания.
17. Организация работы горячего цеха предприятия общественного питания.
18. Организация работы экспедиции, раздачи в предприятиях общественного питания.
19. Пути улучшения качества выпуска кулинарной продукции.
20. Содержание и значение рациональной организации труда. Основные направления развития предприятий общественного питания.

21. Нормирование труда: сущность, методы, классификация затрат рабочего времени.
22. Виды норм выработки, определение численности работников предприятия общественного питания.
23. Дать характеристику группе кулинарной продукции полуфабрикаты из картофеля, их особенности приготовления, требования к качеству (дефекты).
24. Дать характеристику группе кулинарной продукции - полуфабрикаты из рыбы, их особенности приготовления, требования к качеству (дефекты).
25. Дать характеристику группе кулинарной продукции - полуфабрикаты из птицы, их особенности приготовления, требования к качеству (дефекты).
26. Дать характеристику группе кулинарной продукции - полуфабрикаты из мяса, их особенности приготовления, требования к качеству (дефекты).
27. Дать характеристику группе кулинарной продукции – супы заправочные, национальные, ее классификация, особенности приготовления, отпуска и подачи. Требования к качеству (дефекты).
28. Дать характеристику группе кулинарной продукции – супы протертые, прозрачные, ее классификация, особенности приготовления, отпуска и подачи. Требования к качеству (дефекты).
29. Дать характеристику группе кулинарной продукции – супы сладкие, холодные, ее классификация, особенности приготовления, отпуска и подачи. Требования к качеству (дефекты).
30. Дать характеристику группе кулинарной продукции – горячие блюда из рыбы отварной и припущенной, холодные, ее классификация, особенности приготовления, отпуска и подачи. Требования к качеству (дефекты).
31. Дать характеристику группе кулинарной продукции – горячие блюда из рыбы жареной разными способами, ее классификация, особенности приготовления, отпуска и подачи. Требования к качеству (дефекты).
32. Дать характеристику группе кулинарной продукции – горячие блюда из рыбы тушеные, ее классификация, особенности приготовления, отпуска и подачи. Требования к качеству (дефекты).
33. Дать характеристику группе кулинарной продукции – горячие блюда из рыбы запеченной, ее классификация, особенности приготовления, отпуска и подачи. Требования к качеству (дефекты).
34. Дать характеристику группе кулинарной продукции – горячие блюда из рубленой рыбной массы, ее классификация, особенности приготовления, отпуска и подачи. Требования к качеству (дефекты).

35. Дать характеристику группе кулинарной продукции – горячие блюда из мяса отварного и тушеного, ее классификация, особенности приготовления, отпуска и подачи. Требования к качеству (дефекты).
36. Дать характеристику группе кулинарной продукции – горячие блюда из мяса жареного различными способами, ее классификация, особенности приготовления, отпуска и подачи. Требования к качеству (дефекты).
37. Дать характеристику группе кулинарной продукции – горячие блюда из мяса запеченные и банкетные, ее классификация, особенности приготовления, отпуска и подачи. Требования к качеству (дефекты).
38. Дать характеристику группе кулинарной продукции – горячие блюда из птицы отварные и тушеные, ее классификация, особенности приготовления, отпуска и подачи. Требования к качеству (дефекты).
39. Дать характеристику группе кулинарной продукции – горячие блюда из птицы жареные, рубленые, ее классификация, особенности приготовления, отпуска и подачи. Требования к качеству (дефекты).
40. Дать характеристику группе кулинарной продукции – горячие блюда из птицы запеченные, банкетные, ее классификация, особенности приготовления, отпуска и подачи. Требования к качеству (дефекты).
41. Дать характеристику группе кулинарной продукции – холодные блюда и закуски из овощей и грибов, ее классификация, особенности приготовления, отпуска и подачи. Требования к качеству (дефекты).
42. Дать характеристику группе кулинарной продукции – холодные блюда и закуски из рыбы, мяса, птицы, ее классификация, особенности приготовления, отпуска и подачи. Требования к качеству (дефекты).
43. Дать характеристику группе кулинарной продукции – бутерброды, канапе, ее классификация, особенности приготовления, отпуска и подачи. Требования к качеству (дефекты).
44. Дать характеристику группе кулинарной продукции – горячие закуски, фуршетные закуски, ее классификация, особенности приготовления, отпуска и подачи. Требования к качеству (дефекты).
45. Составьте презентацию, подберите посуду для подачи, определите возможные дефекты для трех кулинарных изделий соответствующей группы. Оформите одну технологическую карту на любое из представленных изделий.