

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по
учебно-производственной работе
_____ Е.В.Жвания

_____ 20 ____ г.

ПЕРЕЧЕНЬ

вопросов

к выпускному квалификационному экзамену

Специальность: 3-91 01 51 «Общественное питание»

Квалификации: 3-91 01 51-57 «Повар» 3-го разряда

3-91 01 51-54 «Кондитер» 3-го разряда

1. Дайте понятия основным объектам в СУБД MS Access.
2. Расскажите последовательность построения диаграмм в MS Excel.
3. Сформулируйте понятие Информация. Расскажите о видах и свойствах информации.
4. Дайте определение понятию «архитектура ПК».
5. Дайте понятия о классификации программного обеспечения.
6. Опишите алгоритм создания нумерации страниц, ссылок, сносок в MS Word.
7. Мова соцыум. Функцыі мовы ў грамадстве.
8. Лексічная сістэма беларускай мовы.
9. Маўленчы этыкет і культура зносін.
10. Паняцце білінгвізму і моўнай інтэрферэнцыі.
11. Культура прафесійнага маўлення.
12. Общение. Виды общения. Барьеры общения.
13. Общение. Структура делового общения. Приемы повышения эффективности общения.
14. Эмоции и чувства. Отличие эмоций от чувств. Функции эмоций.
15. Основные эмоциональные состояния: стресс, аффект, настроение, фрустрация. Способы снятия эмоционального напряжения.
16. Определения понятия «темперамент». Типы темперамента. Характеристика холерического и меланхолического типов темперамента.
17. Определения понятия «темперамент». Типы темперамента. Характеристика сангвинического и флегматического типов темперамента.
18. Конфликт. Конфликтоген. Основные типы конфликтогенов. Причины конфликтов.
19. Конфликт. Виды конфликтов по направленности, по значению, по объему. Стратегии поведения в конфликте.

1. Витаминy. Классификация, значение в питании, содержание в пищевых продуктах.

2. Основные способы и виды консервирования, их сущность и влияние на качество пищевых продуктов.

3. Яйцо и яичные продукты. Химический состав, классификация, требования к качеству, упаковка, хранение.

4. Корнеплоды. Характеристика, классификация, требования к качеству, упаковка, хранение.

5. Капустные овощи. Характеристика, классификация, требования к качеству, упаковка, хранение.

6. Тыквенные овощи. Характеристика, классификация, требования к качеству, упаковка, хранение.

7. Мука. Характеристика, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

8. Макароны изделия. Характеристика, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

9. Бараночные и сухарные изделия. Характеристика, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

10. Сахар. Характеристика, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

11. Мед. Характеристика, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

12. Крахмал и крахмалородукты. Характеристика, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

13. Молоко. Характеристика, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

14. Сливки. Характеристика, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

15. Молочные консервы. Характеристика, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

16. Субпродукты. Виды, категории, требование к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

17. Мясные консервы. Характеристика, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

18. Растительные масла. Характеристика, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

19. Живая, охлажденная и мороженая рыба. Характеристика, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

20. Чай, чайные напитки. Характеристика, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

21. Дайте определению понятию «производственный травматизм», укажите правила оказания доврачебной помощи.

22. Опишите требования к личной гигиене работников ОП.

23. Назовите санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.

24. Назовите санитарные правила к транспортировке и хранению пищевых продуктов.

25. Расскажите о санитарном контроле качества готовой пищи.

26. Расскажите о картофелеочистительной машине, назначении, принципах действия, правилах безопасной эксплуатации.

27. Расскажите о мясорубке, назначении, основных рабочих частях, порядке сборки и разборки, правилах безопасной эксплуатации.

28. Расскажите о мукопросеивателях с неподвижным, вращающимся ситом, принципе действий, правилах безопасной эксплуатации.

29. Расскажите о тестомесильных машинах с передвижными дежами, назначении, принципе действий, правилах безопасной эксплуатации.

30. Расскажите об универсальных взбивальных машинах, назначении. Перечислите виды взбивателей, расскажите об установке, креплении, регулировании скоростей взбивания, правилах безопасной эксплуатации.

31. Расскажите о тестораскаточной машине, назначении, установке толщины раскатки теста, правилах безопасной эксплуатации.

32. Расскажите о пекарных шкафах, назначении, устройстве, отличительных особенностях, правилах безопасной эксплуатации.

33. Расскажите о пароконвектоматах, назначении, устройстве, отличительных особенностях, правилах безопасной эксплуатации.

34. Расскажите о плитах электрических секционно - модулированных, назначении, устройстве, отличительных особенностях, правилах безопасной эксплуатации.

35. Расскажите о холодильных шкафах, назначении, устройстве, отличительных особенностях, правилах безопасной эксплуатации.

36. Дайте общую характеристику хозяйственного учета на ПОП, укажите основные понятия и задачи.

37. Материальная ответственность на ПОП, виды, договор о материальной ответственности.

38. Ценообразование и калькулирование цен в торговых объектах общественном питании.

39. Инвентаризация основных средств и товарно-материальных ценностей на ПОП.

40. Первичные документы учета на ПОП, их роль, классификация, реквизиты. Требования к содержанию и оформлению документов.

41. Перечислите и охарактеризуйте материалы для рисования.

42. Расскажите об орнаменте и его основных видах.

43. Расскажите о светотени. Назовите градации светотени.

44. Расскажите о цвете. Назовите отличительные особенности хроматических и ахроматических цветов.

45. Перечислите и охарактеризуйте инструменты и материалы для лепки.

46. Значение овощей в питании. Технологические процессы механической обработки овощей, картофеля, характеристика операций, формы нарезок.

47. Приготовление натурально-рубленной массы из мяса. Приготовление и характеристика всех видов полуфабрикатов.

48. Приготовление котлетной массы из рыбы. Характеристика всех видов полуфабрикатов.

49. Способы варки макаронных изделий. Блюда и гарниры из макаронных изделий, приготовление, отпуск, требования к качеству.

50. Приготовление и отпуск блюд из пресного теста: блинчиков, пельменей, вареников. Приготовление фаршей.

51. Приготовление бутербродов, ассортимент, оформление, отпуск.

52. Приготовление блюд из рыбы. Характеристика ассортимента. Отпуск.

53. Классификация супов. Технологический процесс приготовления бульонов для первых блюд, их разновидности, правила варки.

54. Значение сладких блюд и напитков в питании, их классификация. Технология приготовления компотов, киселей, желе, нормы выхода, отпуск.

55. Приготовление блюд из овощей. Характеристика ассортимента. Технология приготовления.

56. Значение соусов в питании, их классификация. Приготовление полуфабрикатов для соусов с мукой (бульонов, мучных пассеровок).

57. Классификация приемов тепловой обработки продуктов, способы и характеристика видов.

58. Приготовление блюд из мяса, характеристика ассортимента, Технология приготовления мясных блюд.

59. Приготовление блюд из творога, характеристика ассортимента, отпуск.

60. Приготовление блюд из яиц, характеристика ассортимента, отпуск.

61. Нарезка овощей, ее назначение, способы, формы нарезки, кулинарное использование.

62. Общие правила варки каш. Виды каш. Приготовление каш различной консистенции, отпуск.

63. Приготовление горячих напитков: чая, кофе, какао; их отпуск.

64. Обработка чешуйчатой рыбы, виды полуфабрикатов.

65. Технология приготовления заправочных супов, их ассортимент, характеристика и отпуск.

66. Блюда из сельскохозяйственной птицы (отварные, жареные, тушеные,

рубленные), приготовление, правила отпуска, условия и сроки хранения, требования к качеству.

67. Приготовление салатов из сырых овощей, характеристика ассортимента, отпуск.

68. Приготовление дрожжевого теста двумя способами. Подготовка продуктов.

69. Приготовление горячих сладких блюд, характеристика ассортимента, отпуск.

70. Блюда из субпродуктов: отварные, жареные, тушеные, технология приготовления и правила отпуска, хранение, требования к качеству.

71. Полуфабрикаты из говядины: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые; их характеристика, технология приготовления.

72. Особенности обработки рыбы для фарширования (целиком и порционными кусками).

73. Горячие сладкие блюда: пудинги, яблоки в тесте, гренки с фруктами и др. приготовление, оформление и отпуск.

74. Кулинарная разделка мяса свинины, баранины, телятины, назначение отдельных частей туш.

75. Приготовление фаршей и начинок для изделий из дрожжевого теста.

76. Салаты рыбные, мясные, из птицы, ассортимент, приготовление, оформление, отпуск.

77. Виды мясного сырья, поступающего на предприятия общественного питания. Технологический процесс механической обработки мясного сырья.

78. Подготовка овощей для фарширования. Овощные полуфабрикаты, условия и сроки хранения овощных полуфабрикатов.

79. Изложите технологию приготовления помады основной. Требования к качеству, виды брака и меры предупреждения.

80. Изложите технологию приготовления кремов сливочного основного и его производных. Требования к качеству, виды брака и меры предупреждения.

81. Назовите способы разрыхления теста. Прокомментируйте процессы, происходящие при механическом, химическом и биологическом способах разрыхления

82. Изложите технологию приготовления дрожжевого безопарного теста. Каково значение обминки в процессе брожения теста. Как определяют готовность теста.

83. Изложите технологию приготовления дрожжевого опарного теста. Как определить готовность выбродившей опары и теста. Изложите виды, причины брака дрожжевого теста и способы их устранения.

84. Изложите технологию приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста. В чем особенность приготовления. Изложите режим выпечки и определение готовности. Каковы требования к качеству.

85. Изложите технологию приготовления бисквитного теста основным способом (с подогревом). Объясните приемы формования, режим выпечки. Опишите возможные виды брака теста и меры его предупреждения.

86. Изложите технологию приготовления бисквитного теста холодным способом. Объясните приемы формования, режим выпечки. Опишите возможные виды брака теста и меры его предупреждения.

87. Изложите технологию приготовления заварного теста. Как определить готовность заварного теста. Объясните особенности разделки, выпечки теста. Опишите возможные виды брака и меры его предупреждения.

88. Изложите технологию приготовления слоеного пресного теста. Опишите возможные виды брака теста, меры его предупреждения. Каковы требования к качеству.

89. Изложите технологию приготовления песочного теста. Опишите возможные виды брака песочного полуфабриката и меры его предупреждения.

90. Изложите технологию приготовления пряничного теста сырцовым способом. Чем отличается сырцовый способ приготовления от заварного?

91. Изложите технологию приготовления воздушного теста, особенности разделки и выпечки теста. Опишите порядок определения готовности теста и требования к качеству.

92. Изложите технологию приготовления миндального теста, особенности разделки и выпечки теста. Требования к качеству.

93. Изложите технологию приготовления бисквитных тортов («Бисквитно-кремовый», «Сказка»). Поясните особенности их оформления, требования к качеству.

94. Изложите технологию приготовления песочных тортов («Песочно-фруктовый», «Ландыш», «Ленинградский»). Поясните особенности их оформления, требования к качеству.

95. Изложите технологию приготовления изделий пониженной калорийности: пирогов, булочек. Поясните особенности рецептур, требования к качеству готовых изделий.

96. Изложите технологию приготовления белкового крема сырцовым и заварным способами. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения. Опишите возможные виды брака, меры его предупреждения.

97. Изложите технологию приготовления посыпок. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения. Опишите возможные виды брака, меры его предупреждения.

98. Изложите технологию приготовления песочных пирожных. Требования к качеству.

99. Изложите технологию приготовления помады основной. Требования к качеству, виды брака и меры предупреждения.

100. Назовите способы разрыхления теста. Прокомментируйте процессы, происходящие при механическом, химическом и биологическом способах разрыхления

101. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста. Каково значение обминки в процессе брожения теста. Как определяют готовность теста.

102. Технология приготовления дрожжевого опарного теста. Как определить готовность выбродившей опары и теста. Изложите виды, причины брака дрожжевого теста и способы их устранения.

103. Изложите технологию приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста. В чем особенность приготовления. Изложите режим выпечки и определение готовности. Каковы требования к качеству.

104. Технология приготовления бисквитного теста (теплым и холодным способами). Объясните приемы формования, режим выпечки. Опишите возможные виды брака теста и меры его предупреждения.

105. Изложите технологию приготовления заварному тесту. Как определить готовность заварного теста. Объясните особенности разделки, выпечки теста. Опишите возможные виды брака и меры его предупреждения.

106. Изложите технологию приготовления слоеного пресного теста. Опишите возможные виды брака теста, меры его предупреждения. Каковы требования к качеству.

107. Изложите технологию приготовления песочного теста. Опишите возможные виды брака песочного полуфабриката и меры его предупреждения.

108. Изложите технологию приготовления пряничного теста сырцовым способом. Чем отличается сырцовый способ приготовления от заварного?

109. Изложите технологию приготовления воздушного теста, особенности разделки и выпечки теста. Опишите порядок определения готовности теста и требования к качеству.

110. Изложите технологию приготовления бисквитных тортов («Бисквитно-кремовый», «Сказка»). Поясните особенности их оформления, требования к качеству.

111. Изложите технологию приготовления песочных тортов («Песочно-фруктовый», «Ландыш» «Ленинградский»). Поясните особенности их оформления, требования к качеству.

112. Изложите технологию приготовления изделий пониженной калорийности: пирогов, булочек. Поясните особенности рецептур, требования к качеству готовых изделий.

113. Изложите технологию приготовления белкового крема сырцовым и заварным способами. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения. Опишите возможные виды брака, меры его предупреждения.

Преподаватели:

В.Е.Полещук
Т.В.Жабик
Т.В.Зайцева
А.И.Грицкевич
Д.Ю.Ганжурова
М.Ю.Анисимова
С.Л.Стрижевская

Рассмотрено на заседании методической комиссии специальности
«Общественное питание»

Протокол от _____ 2021 года № _____