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» 4-го разряда

3-91 01 51-56 «Официант» 4-го разряда

1. Дайте понятия основным объектам в СУБД MS Access.
2. Расскажите последовательность построение 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.
20. Витамины. Классификация, значение в питании, содержание в пищевых продуктах.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

41. Опишите требования к личной гигиене работников ОП.

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

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

44. Расскажите о санитарном контроле качества готовой пищи.
45. Расскажите о картофелеочистительной машине, назначении, принципах действия, правилах безопасной эксплуатации.
46. Расскажите о мясорубке, назначении, основных рабочих частях, порядке сборки и разборки, правилах безопасной эксплуатации.
47. Расскажите о мукопросеивателях с неподвижным, вращающимся ситом, принципе действий, правилах безопасной эксплуатации.
48. Расскажите о тестомесильных машинах с передвижными дежами, назначении, принципе действий, правилах безопасной эксплуатации.
49. Расскажите об универсальных взбивальных машинах, назначении. Перечислите виды взбивателей, расскажите об установке, креплении, регулировании скоростей взбивания, правилах безопасной эксплуатации.
50. Расскажите о тестораскаточной машине, назначении, установке толщины раскатки теста, правилах безопасной эксплуатации.
51. Расскажите о пекарных шкафах, назначении, устройстве, отличительных особенностях, правилах безопасной эксплуатации.
52. Расскажите о пароконвектоматах, назначении, устройстве, отличительных особенностях, правилах безопасной эксплуатации.
53. Расскажите о плитах электрических секционно - модулированных, назначении, устройстве, отличительных особенностях, правилах безопасной эксплуатации.
54. Расскажите о холодильных шкафах, назначении, устройстве, отличительных особенностях, правилах безопасной эксплуатации.
55. Расскажите о слайсере для нарезания хлебобулочных изделий, устройстве, принципе работы, правилах безопасной эксплуатации.
56. Расскажите о кофеварке периодического действия, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации.
57. Дайте общую характеристику хозяйственного учета на ПОП, укажите основные понятия и задачи.
58. Материальная ответственность на ПОП, виды, договор о материальной ответственности.
59. Ценообразование и калькулирование цен в торговых объектах общественном питании.
60. Инвентаризация основных средств и товарно-материальных ценностей на ПОП.
61. Первичные документы учета на ПОП, их роль, классификация, реквизиты. Требования к содержанию и оформлению документов.
62. Порядок оформления счета, книги кассира, реестра.
63. Техника расчета с посетителями.
64. Дайте определение понятию «Инвентаризация» и расскажите о ее видах.
65. Дайте определение понятиям «Торговая скидка», «Торговая надбавка». Укажите порядок формирования данных величин.
66. Поясните, что определяет товарооборотчиваемость и какими показателями характеризуется.

67. Характеристика видов тепловой обработки.
68. Приготовление дрожжевого теста двумя способами. Подготовка продуктов.
69. Приготовление блюд из жареных овощей, характеристика ассортимента. Отпуск. Качественная оценка.
70. Приготовление котлетной массы из рыбы. Характеристика всех видов полуфабрикатов.
71. Приготовление салатов из отварных овощей, салатов мясных, рыбных, из птицы. Ассортимент, отпуск.
72. Приготовление всех видов полуфабрикатов из говядины, их характеристика.
73. Значение соусов в питании. Классификация соусов. Приготовление мучных пассировок.
74. Приготовление котлетной массы из мяса. Приготовление и характеристика полуфабрикатов.
75. Правила варки макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий, ассортимент. Отпуск.
76. Технологический процесс приготовления заправочных супов их виды, ассортимент, отпуск, качественная оценка.
77. Приготовление горячих напитков: чая, кофе, какао; их отпуск.
78. Приготовление бутербродов, ассортимент, оформление, отпуск.
79. Приготовление блюд из запеченной рыбы. Характеристика ассортимента.
80. Приготовление красного основного соуса и его производных. Кулинарное использование. Качественная оценка.
81. Приготовление белого основного соуса на мясном и рыбном бульоне, его производных, кулинарное использование.
82. Приготовление блюд из мяса, жареного мелким куском, характеристика ассортимента, отпуск.
83. Приготовление блюд из творога, характеристика ассортимента, отпуск.
84. Приготовление самбуков, муссов, желе. Ассортимент, отпуск.
85. Приготовление киселей. Ассортимент. Отпуск.
86. Кулинарный разруб свиной п/туши. Характеристика мелкокусковых полуфабрикатов.
87. Приготовление каш различной консистенции. Характеристика ассортимента. Отпуск. Качественная оценка.
88. Приготовление порционных полуфабрикатов из птицы, их характеристика.
89. Приготовление блюд из каш, характеристика ассортимента, отпуск.
90. Приготовление горячих сладких блюд, характеристика ассортимента, отпуск.
91. Приготовление холодных закусок из рыбы, ассортимент, отпуск.
92. Приготовление блюд из мяса, жареного порционным натуральным куском, характеристика ассортимента, отпуск.

93. Механическая, кулинарная обработка клубнеплодов, корнеплодов, нарезка, кулинарное использование

94. Механическая кулинарная обработка рыбы, подготовка рыбы к фаршированию, способы фарширования.

95. Холодные супы, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.

96. Приготовление блюд из яиц, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.

97. Приготовление салатов и винегретов, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.

98. Дайте характеристику объектам общественного питания.

99. Назовите отличительные особенности организации питания в гостиничных комплексах и иных средствах размещения.

100. Укажите особенности обслуживания участников съездов и совещаний.

101. Опишите виды меню.

102. Охарактеризуйте французский метод (в обнос) подачи блюд.

103. Перечислите требования, предъявляемые к официанту.

104. Укажите очередность расположения блюд и закусок в меню.

105. Перечислите обязанности официанта.

106. Перечислите требования техники безопасности в работе официанта.

107. Охарактеризуйте основные правила сервировки стола.

108. Перечислите, какие применяются способы подачи блюд в работе официанта. Дайте характеристику.

109. Назовите и дайте характеристику помещениям для обслуживания покупателей.

110. Перечислите требования, предъявляемые к оформлению меню и карт напитков.

111. Опишите правила подачи горячих блюд и закусок.

112. Перечислите столовое белье и требования, предъявляемые к нему.

113. Назовите правила сервировки приборами.

114. Опишите правила подачи минеральной воды.

115. Опишите виды банкетов.

116. Охарактеризуйте индивидуальную форму обслуживания.

117. Охарактеризуйте бригадную форму обслуживания.

118. Определите, какими личными качествами должен обладать официант.

119. Назовите особенности проведения банкета с частичным обслуживанием официантами.

120. Укажите, какие требования предъявляют к внешнему виду официанта.

121. Назовите особенности проведения банкета с полным обслуживанием официантами.

122. Укажите правила приема заказа.

123. Охарактеризуйте русский метод (в стол) подачи блюд.
124. Опишите правила расчета с покупателями.
125. Охарактеризуйте правила проведения банкета- чая.
126. Охарактеризуйте банкет-фуршет.
127. Охарактеризуйте обслуживание по типу «шведский стол».

128. **Немецкий язык**

Aufgabe 1

Verbinden Sie die passenden Satzteile und schreiben Sie die vollen Sätze auf. Дополните предложения подходящими по смыслу словами.

1. Da muss man seine Talente und Fähigkeiten....
2. Und es ist nicht leicht, einen Beruf für das ganze Leben...
3. Ich möchte, dass mir mein Beruf ein Leben lang Freude...
4. Man soll vor allem realistisch...
5. Das macht mir Spaß, den Menschen...
 - a) macht,
 - b) sein,
 - c) zu wählen,
 - d) zu bringen,
 - e) berücksichtige

129. **Aufgabe 2**

Setzen Sie die passenden Modalverben in die Sätze ein. Вставьте подходящий по смыслу модальный глагол в правильной форме.

1. Der Bewerber... pünktlich sein.
2. Man ...nicht den Personalchef unterbrechen.
3. ... ich noch fragen?
4. Ich ... die Frage nicht verstehen.
5. Ihr ... noch den Lebenslauf schreiben.

130. **Aufgabe 3**

Was passt in der logischen Reihe nicht? Вычеркните лишнее слово.

1. die Gaststätte, das Buffet, der Imbiss, das Würstchen, die Pizzeria, das Pub
2. die Mensa, die Sushibar, die Kirschtorte, das Wirtshaus, der Biergarten, das Eiscafé

131. **Aufgabe 4**

Bilden Sie die Sätze. Gebrauchen Sie die Wörter in der richtigen Form. Из данных слов составьте предложения. Используйте слова в правильных грамматических формах.

1. Die Frau / ein Glas / bestellen / Rotwein.
2. Brauchen / Sie / für / der Salat / Salz?

3. Das Kalbbraten / kosten / was?

132. Aufgabe 5

Stellen Sie aus den Aussagen den Dialog zusammen. Из реплик составьте диалог.

Was möchten Sie zur Nachspeise?

- a. **Gast:** Was haben Sie aus Obst?
- b. **Kellner:** Wir haben solches Obst: Äpfel, Birnen, Mandarinen, Pflaumen, Weintrauben, Bananen, Ananas. Was möchten Sie?
- c. **Kellner:** Gelbe und rote. Auch sehr große, süße ukrainische Pflaumen gibt es bei uns.
- d. **Gast:** Sind die süß?
- e. **Kellner:** Was möchten Sie zur Nachspeise nehmen?
- f. **Gast:** Kirschenfruchtwasser, bitte.
- g. **Kellner:** Was für Fruchtwasser wünschen Sie?
- h. **Gast:** Bringen Sie mir bitte eine große Weintraube, 200 Gramm gelbe Pflaumen, zwei Mandarinen und eine Flasche Fruchtwasser
- i. **Gast:** Welche Pflaumen haben Sie?
- j. **Kellner:** Ja, sie schmecken ausgezeichnet. Möchten Sie probieren?
Kellner: Schön. Gleich bringe ich alles.

133. АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

1. Match the words to their definitions.

- a. a tablecloth b. a fork c. a spoon d. a knife e. a napkin f. a bowl g. a plate

- 1. A flat round or oval dish used for holding food.
- 2. A piece of paper or cloth used for wiping your mouth while eating.
- 3. A piece of cloth used for covering a table.
- 4. A piece of cutlery used for eating soup with it.
- 5. A piece of cutlery used for cutting food.
- 6. A circular container with a wide uncovered top.
- 7. A piece of cutlery for eating salads and main dishes with it.

2. Cross the odd word out.

- 1. bacon, ham, pork, butter
- 2. chicken, anchovies, duck, goose
- 3. carp, haddock, cream, cod
- 4. oyster, melon, mussels, crayfish
- 5. cranberry, aubergine, cauliflower, onion
- 6. grapes, peach, basil, pineapple
- 7. rosemary, parsley, dill, pear

8. almond, cashews, mushrooms, hazelnut
9. scallops, prawns, sour cream, lobster
10. beef, veal, lamb, caviar
11. blueberry, blackcurrants, vinegar, strawberry

134. Match the ways of cooking meals to their definitions.

1. steamed. 2. grilled. 3. boiled 4. baked 5. fried
6. smoked. 7. roasted 8. poached

- a. cooked in a big quantity of oil in a frying pan
- b. cooked in the oven without oil
- c. cooked on a grill
- e. cooked in the oven on the hob with a little oil so that the food has a crisp
- f. cooked in a big quantity of water or another liquid
- g. cooked in a little amount of liquid
- h. cooked using vapour
- i. cooked using a special smoke to cover the product

135. Who says these words? Mark: *waiter* or *customer*

1. I'll show you to your table.
2. Can I take your coats?
3. What's the soup of the day?
4. Here's the menu and wine list.
5. I'll have a glass of red wine.
6. Are you ready to order?
7. How would you like your steak?
8. Would you like to order some wine?
9. What's Pizza Napolitana made from?
10. Can I get you an aperitif?

136. Put the sentences from the dialogue in correct order

1. What's penne arrabbiata made from?
2. Yes, of course, madam.
3. Hmm... sounds good. And what's the salmon coulibiac?
4. Well, this is a pasta dish. It consists of penne, a type of pasta, in a chilly an tomato sauce. It's made from chilli, tomato, garlic and pine nuts.
5. Excuse me, could you explain the menu to me please?
6. And would you like to order some wine?
7. This dish is made from layers of rice mixed with onions and mushrooms, fresh salmon and hard boiled eggs.

8. ОК. I think I'll have penne arrabbiata.
9. Yes. A glass of white semi-dry wine, please

Преподаватели:

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

Рассмотрено на заседании методической комиссии специальности
«Общественное питание»

Протокол от _____ 2021 года № _____