

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по
учебно-производственной работе

_____ Е.В.Жвания

_____ 2021 год

ПЕРЕЧЕНЬ

вопросов

к выпускному квалификационному экзамену

Специальность: 3-91 01 51 «Общественное питание»

Квалификация: 3-91 01 51-57 «Повар» 4-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. Перечислите и опишите типы экономических систем.
8. Перечислите и охарактеризуйте формы собственности в Республике Беларусь.
9. Перечислите и охарактеризуйте основные организационные формы предприятий.
10. Перечислите и охарактеризуйте основные производственные фонды предприятий.
11. Перечислите и охарактеризуйте оборотные средства предприятий.
12. Перечислите и охарактеризуйте формы и системы оплаты труда.
13. Охарактеризуйте механизм ценообразования в Республике Беларусь.
14. Перечислите и охарактеризуйте виды прибыли
15. Охарактеризуйте денежно-кредитную и банковскую систему в Республике Беларусь.
16. Перечислите и дайте краткую характеристику разделам бизнес-плана.
17. Мова соцыум. Функцыі мовы ў грамадстве.
18. Лексічная сістэма беларускай мовы.
19. Маўленчы этыкет і культура зносін.

20. Паняцце білінгвізму і моўнай інтэрферэнцыі.
21. Культура прафесійнага маўлення.
22. Общение. Виды общения. Барьеры общения.
23. Общение. Структура делового общения. Приемы повышения эффективности общения.
24. Эмоции и чувства. Отличие эмоций от чувств. Функции эмоций.
25. Основные эмоциональные состояния: стресс, аффект, настроение, фрустрация. Способы снятия эмоционального напряжения.
26. Определения понятия «темперамент». Типы темперамента. Характеристика холерического и меланхолического типов темперамента.
27. Определения понятия «темперамент». Типы темперамента. Характеристика сангвинического и флегматического типов темперамента.
28. Конфликт. Конфликтоген. Основные типы конфликтогенов. Причины конфликтов.
29. Конфликт. Виды конфликтов по направленности, по значению, по объему. Стратегии поведения в конфликте.
30. Витамины. Классификация, значение в питании, содержание в пищевых продуктах.
31. Основные способы и виды консервирования, их сущность и влияние на качество пищевых продуктов.
32. Яйцо и яичные продукты. Химический состав, классификация, требования к качеству, упаковка, хранение.
33. Корнеплоды. Характеристика, классификация, требования к качеству, упаковка, хранение.
34. Капустные овощи. Характеристика, классификация, требования к качеству, упаковка, хранение.
35. Тыквенные овощи. Характеристика, классификация, требования к качеству, упаковка, хранение.
36. Мука. Характеристика, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.
37. Макароны изделия. Характеристика, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.
38. Бараночные и сухарные изделия. Характеристика, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.
39. Сахар. Характеристика, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.
40. Мед. Характеристика, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.
41. Крахмал и крахмалородукты. Характеристика, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.
42. Молоко. Характеристика, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.
43. Сливки. Характеристика, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

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

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

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

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

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

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

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

51. Опишите требования к личной гигиене работников ОП.

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

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

54. Расскажите о санитарном контроле качества готовой пищи.

55. Объясните назначение, правила безопасной эксплуатации картофелеочистительной машины МОК-250.

56. Объясните устройство, правила безопасной эксплуатации шкафа жарочного электрического секционнo модулированного ШЖЭСМ-2К.

57. Укажите последовательность сборки мясорубки МИМ-82 для приготовления фарша.

58. Объясните назначение и правила эксплуатации фритюрницы электрической секционнo- модулированной ФЭСМ-20.

59. Объясните назначение и устройство тестомесильной машины ТММ-1М.

60. Объясните назначение, устройство, принцип работы, отличительные особенности, правила безопасной эксплуатации пароконвектоматов.

61. Плиты электрические секционнo модулированные, назначение, устройство, отличительные особенности, правила безопасной эксплуатации.

62. Объясните назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации холодильных шкафов.

63. Объясните назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации взбивальных машин.

64. Объясните назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации печи СВЧ.

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

66. Расскажите о материальной ответственности на ПОП, видах, договорах о материальной ответственности.

67. Расскажите о ценообразовании и калькулировании цен в торговых объектах общественного питания.

68. Объясните, что такое инвентаризация основных средств и товарно-материальных ценностей на ПОП.

69. Назовите первичные документы учета на ПОП, их роль, классификация, реквизиты. Требования к содержанию и оформлению документов.

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

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

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

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

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

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

76. Приготовление бутербродов, ассортимент, оформление, отпуск.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

88. Обработка чешуйчатой рыбы, виды полуфабрикатов.

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

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

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

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

92. Приготовление дрожжевого теста двумя способами. Подготовка продуктов.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Преподаватели:

В.Е.Полещук
Т.В.Зайцева
Л.А.Малько
А.И.Грицкевич
Д.Ю.Ганжурова
М.Ю.Анисимова

Рассмотрено на заседании методической комиссии специальности
«Общественное питание»

Протокол от _____ 2020 года № _____