

Учреждение образования
«Бобруйский государственный торгово-экономический
профессионально-технический колледж»

Перечень вопросов для квалификационного экзамена

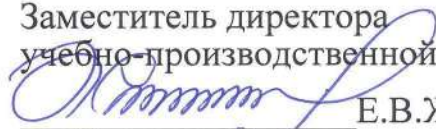
Специальность: 3-91 01 51 «Общественное питание»
Квалификация: 3-91 01 51-57 «Повар» 4-го разряда

Учебная группа № 26

Бобруйск 2022

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора
учебно-производственной работе


Е.В. Жвания

24 октября 2011 г.

Перечень вопросов для квалификационного экзамена
по учебному предмету «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии»

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

Учебная группа № 26

1. Дайте определение производственному травматизму, укажите краткую характеристику, опишите меры предосторожности и оказание доврачебной помощи.
2. Охарактеризуйте личную гигиену работников объекта общественного питания, укажите основные правила и нормы.
3. Охарактеризуйте основные санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре на объектах общественного питания.
4. Опишите санитарные правила к транспортировке и хранению пищевых продуктов.
5. Опишите как проходит санитарный контроль качества готовой пищи.
6. Дайте определение что такое пищеварение, укажите краткую характеристику пищеварению и усвояемости пищи.
7. Охарактеризуйте особенности питания детей и подростков.
8. Дайте понятие лечебному питанию, укажите перечень диет, которые назначают при различных заболеваниях.
9. Дайте краткую характеристику глистным заболеваниям, укажите виды, источники развития, опишите профилактику глистных заболеваний на ПОП.
10. Дайте понятие о микроорганизмах, опишите виды, укажите влияние на пищевые продукты и организм человека.
11. Дайте определение гигиене труда, опишите основные правила для повышения защитных свойств организма человека.
12. Охарактеризуйте санитарные требования к гигиене тела, полости рта, мытью рук.
13. Охарактеризуйте основные требования к устройству и содержанию объектов общественного питания.

14. Охарактеризуйте требования к обработке продовольственного сырья и производству готовой пищевой продукции, укажите значение кулинарной обработки продуктов, опишите санитарные требования к рабочему месту.

15. Дайте понятие о режиме питания, охарактеризуйте питание различных групп взрослого населения.

Преподаватель  Т.А.Поцелуева

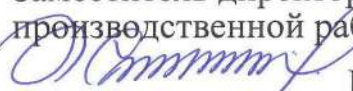
Рассмотрен на заседании методической комиссии специальности
«Общественное питание»

Протокол № 5 от 26 октября 2022г.

Председатель методической комиссии специальности «Общественное
питание»  С.Л.Стрижевская

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по учебно-
производственной работе БГТЭПТК


Е.В.Жвания
24 апреля 2022 г.

Перечень вопросов для квалификационного экзамена
по учебному предмету «Товароведение пищевых продуктов»

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

Учебная группа № 26

1. Дайте определение витаминам, укажите на какие группы делят, охарактеризуйте значение в питании и их содержание в пищевых продуктах.
2. Укажите основные способы и виды консервирования, охарактеризуйте их сущность и влияние на качество пищевых продуктов.
3. Охарактеризуйте яйцо и яичные продукты, укажите классификацию, опишите требования к качеству, упаковку, хранение.
4. Охарактеризуйте корнеплоды, укажите пищевую ценность, опишите требования к качеству, упаковку, хранение.
5. Охарактеризуйте капустные овощи, укажите пищевую ценность, опишите требования к качеству, упаковку, хранение.
6. Дайте определение что такое макаронные изделия, укажите краткую характеристику, опишите требования к качеству, упаковку, хранение.
7. Дайте определение бараночным и сухарным изделиям, укажите краткую характеристику, опишите требования к качеству, упаковку, хранение.
8. Укажите химический состав и пищевую ценность сахара, дайте краткую характеристику, опишите требования к качеству, упаковку, хранение.
9. Укажите пищевую ценность меда, дайте краткую характеристику, опишите требования к качеству, упаковку, хранение.
10. Укажите пищевую ценность крахмала, дайте краткую характеристику, опишите требования к качеству, упаковку, хранение.
11. Укажите пищевую ценность молока, дайте краткую характеристику, опишите требования к качеству, упаковку, хранение.
12. Укажите пищевую ценность сливок, дайте краткую характеристику, опишите требования к качеству, упаковку, хранение.
13. Укажите пищевую ценность субпродуктов, дайте краткую характеристику, опишите требования к качеству, упаковку, хранение.
14. Укажите пищевую ценность мясных консервов. дайте краткую характеристику, опишите требования к качеству, упаковку, хранение.

15. Укажите пищевую ценность живой, охлажденной и мороженой рыбе, дайте краткую характеристику, опишите требования к качеству, упаковку, хранение.

Преподаватель

А.И.Грицкевич

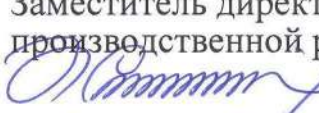
Рассмотрен на заседании методической комиссии специальности
«Общественное питание»

Протокол № 5 от 26 октября 2022г.

Председатель методической комиссии специальности «Общественное
питание» С.Л.Стрижевская

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по учебно-производственной работе БГТЭПТК

 Е.В.Жвания

27 июля 2022 г.

Перечень вопросов для квалификационного экзамена
по учебному предмету «Оборудование объектов общественного питания»

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

Учебная группа № 26

1.Объясните назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации машины для очистки картофеля МОК – 250.

2. Объясните назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации овощерезательной машины МРО 50-200.

3.Объясните назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации машины для нарезки варенных овощей МРОВ - 160.

4.Объясните назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации протирочной машины МП – 800.

5.Объясните назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации мясорубки МИМ-82.

6.Объясните назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации машины для рыхления мяса МРМ - 15.

7.Объясните назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации машины для замеса теста ТММ – 1М.

8.Объясните назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации машины для нарезки хлеба МРХ - 200.

9. Объясните назначение, устройство и принцип действия посудомоечных машин непрерывного действия.

10.Объясните назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации котла пищеварочного электрического не опрокидывающегося КПЭ - 100.

11.Объясните назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации сковороды электрической секционно - модулированной СЭСМ-0,2.

12.Объясните назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации шкафа пекарского электрического секционномодулированного ШПЭСМ-3К.

13.Объясните назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации фритюрницы электрической секционно - модулированной ФЭСМ-20.

14.Объясните назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации плиты электрической секционно - модулированной ПЭСМ-4ШБ.

15.Объясните назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации холодильного шкафа ШХ – 0,6.

Преподаватель

С.В.Синявская

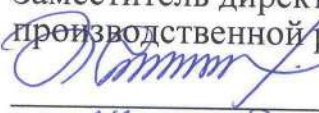
Рассмотрен на заседании методической комиссии специальности
«Общественное питание»

Протокол № 5 от 26 октября 2022г.

Председатель методической комиссии специальности «Общественное
питание» С.Л.Стрижевская

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по учебно-производственной работе БГТЭПТК


Е.В. Жвания
20 22 г.

Перечень вопросов для квалификационного экзамена
по учебному предмету «Калькуляция и учет»

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

Учебная группа № 26

1. Охарактеризуйте основные виды хозяйственного учета в торговом объекте общественного питания.
2. Перечислите и опишите виды учетных измерителей, применяемые в торговом объекте общественного питания.
3. Дайте понятие материальной ответственности, опишите виды, применяемые в объекте общественного питания.
4. Охарактеризуйте документ «План меню», опишите, для каких целей предназначен в торговом объекте общественного питания.
5. Дайте понятие, что такое цена, опишите виды цен, применяемые в торговом объекте общественного питания.
6. Перечислите документы, применяемые в торговом объекте общественного питания, укажите срок хранения документов.
7. Опишите порядок и документальное оформление отпуска продуктов из кладовой на производстве.
8. Дайте понятие об основных средствах, предметах материально-технического оснащения, малоценном и быстроизнашивающемся инвентаре.
9. Дайте понятие, что такое тара, охарактеризуйте многооборотную и однократную тару в торговом объекте общественного питания, приведите примеры.
10. Дайте краткую характеристику документа «Технологическая карта», укажите, для каких целей предназначен документ в торговом объекте общественного питания.

Преподаватель



А.И. Грицкевич

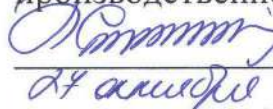
Рассмотрен на заседании методической комиссии специальности «Общественное питание»

Протокол № 5 от 26 октября 2022г.

Председатель методической комиссии специальности «Общественное питание»  С.Л. Стрижевская

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по учебно-производственной работе БГТЭПТК



Е.В. Жвания

2008 г.

Перечень вопросов для квалификационного экзамена
по учебному предмету «Специальная технология/Кулинарная характеристика
блюд»

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

Учебная группа № 26

1. Перечислите ассортимент блюд из каш. Изложите технологию приготовления, правила отпуска блюд «Биточки манные», «Крупеник». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из каш.

2. Перечислите ассортимент блюд из мяса, жаренного крупным куском. Изложите общие правила жарки мяса, технологию приготовления, правила отпуска блюда «Мясо, жаренное крупным куском». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения жареных блюд из мяса.

3. Перечислите ассортимент салатов из вареных овощей. Изложите технологию приготовления, правила подачи блюда «Винегрет овощной». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.

4. Объясните пищевую ценность рыбы. Изложите правила механической обработки рыбы с костным скелетом. Объясните зависимость способа разделки рыбы от её размера и кулинарного использования.

5. Изложите правила механической обработки чешуйчатой рыбы. Объясните зависимость способа разделки рыбы от её кулинарного использования.

6. Назовите виды горячих напитков. Перечислите ассортимент. Изложите технологию приготовления и правила подачи.

7. Перечислите последовательность операций при механической обработке овощей. Назовите простые формы нарезки клубнеплодов, корнеплодов. Охарактеризуйте их. Прокомментируйте кулинарное назначение.

8. Перечислите ассортимент заправочных супов. Изложите технологию приготовления, правила подачи, порционирования и оформления. Прокомментируйте условия и сроки их хранения.

9. Перечислите сырьё, необходимое для приготовления соуса красного основного. Изложите технологию его приготовления. Назовите производные красного соуса, выделите особенности их приготовления. Прокомментируйте кулинарное использование соуса красного основного и его производных.

10. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из рыбы. Изложите технологию приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки. Прокомментируйте требования к качеству полуфабрикатов из рыбы.

11. Перечислите ассортимент блюд из натурально-рубленной массы из мяса. Изложите технологию приготовления. Прокомментируйте требования к качеству, ассортимент, правила подачи блюд.

12. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из рыбной кнельной массы. Изложите технологию приготовления кнельной массы из рыбы, особенности приготовления полуфабрикатов из неё. Прокомментируйте требования к качеству полуфабрикатов.

13. Изложите правила обработки рыбы для фарширования. Перечислите способы фарширования.

14. Перечислите ассортимент блюд из субпродуктов. Изложите технологию приготовления блюд, правила подачи.

15. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Изложите технологию приготовления котлетной массы из рыбы, особенности приготовления полуфабрикатов из неё. Прокомментируйте требования к качеству полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.

16. Изложите технологию приготовления блюд из отварной и тушеной птицы, перечислите ассортимент и правила подачи.

17. Назовите виды мясного сырья, поступающего на торговые объекты общественного питания. Изложите технологический процесс механической обработки мясного сырья. Объясните роль отдельных операций обработки для получения качественной готовой продукции.

18. Перечислите последовательность операций при механической обработке говяжьей полутуши. Изложите правила разделки и обвалки.

19. Перечислите ассортимент полуфабрикатов говядины (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые). Изложите технологию приготовления полуфабрикатов. Прокомментируйте требования к качеству полуфабрикатов.

20. Изложите ассортимент и технологию приготовления соусов на растительном масле. Прокомментируйте их кулинарное использование.

21. Назовите ассортимент блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки. Изложите правила подготовки яиц к тепловой обработке, технологию приготовления блюд из отварных яиц. Прокомментируйте требования к их качеству, условия и сроки хранения.

22. Перечислите ассортимент каш. Изложите правила подготовки круп к тепловой обработке, общие правила варки каш, особенности приготовления каш различной консистенции. Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения каш.

23. Перечислите последовательность операций при механической обработке сельскохозяйственной птицы. Изложите правила механической обработки птицы. Объясните, с какой целью заправляют птицу перед тепловой обработкой.

24. Перечислите ассортимент блюд из макаронных изделий. Изложите технологию приготовления, правила отпуска блюд «Макароны с сыром», «Лапшевник с творогом». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из макаронных изделий.

25. Перечислите ассортимент сладких блюд. Изложите правила и нормы отпуска сладких блюд. Прокомментируйте требования к качеству, сроки хранения.

26. Перечислите виды приготовления дрожжевого теста, изложите технологию приготовления.

27. Объясните значение овощных блюд и гарниров в питании. Изложите технологию приготовления блюд и гарниров из жареных овощей. Прокомментируйте требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения овощных блюд и гарниров.

28. Перечислите основные способы тепловой обработки продуктов. Дайте им краткую характеристику. Объясните их значение для процесса приготовления блюд.

29. Перечислите ассортимент холодных блюд и закусок. Изложите технологию приготовления и правила отпуска блюд. Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд и закусок.

30. Объясните значение овощных блюд и гарниров в питании. Изложите технологию приготовления блюд и гарниров из вареных овощей («Картофель в молоке», «Картофельное пюре»). Прокомментируйте требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения овощных блюд и гарниров.

Преподаватель



М.Ю.Анисимова

Рассмотрен на заседании методической комиссии специальности
«Общественное питание»

Протокол № 5 от 26 октября 2022г.

Председатель методической комиссии специальности «Общественное питание»  С.Л.Стрижевская