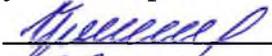


Учреждение образования
«Бобруйский государственный торгово-экономический
колледж»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по
учебно-производственной работе

 А.И.Грицкевич
 2023 г.

Перечень вопросов для выпускного квалификационного экзамена
по учебному предмету «Прикладная информатика»

Специальность: 3-91 01 51 «Общественное питание»

Квалификация: 3-91 01 51-54 «Кондитер» 4-го разряда

Учебная группа № 27, 28

1. Опишите алгоритм создания нумерации страниц, ссылок, сносок в MS Word.
2. Расскажите об архитектуре ПК.
3. Расскажите последовательность построение диаграмм в MS Excel.
4. Дайте определение понятиям основным объектам в СУБД, MS, Access.
5. Дайте определение понятию «информация». Расскажите о видах и свойствах информации.
6. Расскажите о признаках классификации программного обеспечения.

Преподаватель



В.Е.Полещук

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальности
«Общественное питание»

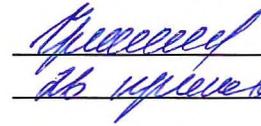
Протокол № 16 от 16 апреля 2023 г.

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

Установа адукацыі
«Бабруйскі дзяржаўны гандлёва – эканамічны каледж»

ЗАЦВЕРДЖАНА

Намеснік дырэктара па вучэбна-
вытворчай рабоце

 А. І.Грыцкевіч
26 красавіка 2023г

Пытанні для выпускнога кваліфікацыйнага экзамену
Па вучэбным прадмеце «Беларуская мова (прафесійная лексіка)»

Спецыяльнасць: 3-91 01 51 «Грамадскае харчаванне»
Кваліфікацыя: 3-91 01 51 - 54 «Кандытар» 4-га разраду
Вучэбная група № 27, 28

1. Пералічыце функцыі мовы. Дайце азначэнне кожнай з іх.
2. Дайце азначэнне тэрміну «мова». Апішыце функцыянаванне беларускай мовы ва ўмовах білінгвізму.
3. Пералічыце стылі маўлення. Дайце азначэнне кожнаму з іх.
4. Размяжуйце словы-тэрміны і прафесійную лексіку.
5. Ахарактарызуйце тэрміналагічныя слоўнікі і даведнікі.

Выкладчык



Х.С.Калінава

Разгледжаны на пасяджэнні цыклавой камісіі спецыяльнасці
«Грамадскае харчаванне»

Пратакол № 16 ад 26 красавіка 2023г.

Старшыня цыклавой камісіі спецыяльнасці «Грамадскае харчаванне»

 С.Л.Стрыжэўская

Учреждение образования
«Бобруйский государственный торгово-экономический
колледж»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по
учебно-производственной работе

 А.И.Грицкевич
 26 апреля 2023 г.

Перечень вопросов для выпускного квалификационного экзамена
по учебному предмету «Рисование и лепка»

Специальность: 3-91 01 51 «Общественное питание»
Квалификация: 3-91 01 51-54 «Кондитер» 4-го разряда
Учебная группа № 27, 28

1. Поясните роль рисования в развитии творческого и профессионального мастерства кондитера.
2. Дайте определение понятию - орнамент. Охарактеризуйте виды орнамента, и применение в кондитерском искусстве.
3. Поясните задачи лепки. Перечислите и охарактеризуйте инструменты и материалы применяемые для лепки.
4. Охарактеризуйте - понятие о цвете. Дайте определения - хроматические и ахроматические цвета, тон, насыщенность, светлота.
5. Дайте определение понятию – рисунок. Перечислите и охарактеризуйте инструменты и принадлежности для рисования.

Преподаватель



С.Л.Стрижевская

М.Ю.Анисимова

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальности
«Общественное питание»

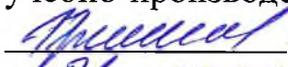
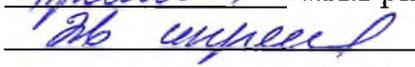
Протокол № 16 от 26 апреля 2023 г.

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

Учреждение образования
«Бобруйский государственный торгово-экономический
колледж»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по
учебно-производственной работе

 А.И.Грицкевич
 2023 г.

Перечень вопросов для выпускного квалификационного экзамена
по учебному предмету «Психология и этика деловых отношений»

Специальность: 3-91 01 51 «Общественное питание»
Квалификация: 3-91 01 51-54 «Кондитер» 4-го разряда
Учебная группа № 27, 28

1. Дайте определение понятию «общение». Перечислите виды общения. Охарактеризуйте барьеры общения.
2. Дайте определение понятию «общение». Опишите структура делового общения. Назовите приемы повышения эффективности общения.
3. Дайте определение понятиям «эмоции», «чувства». Назовите отличие эмоций от чувств. Перечислите функции эмоций.
4. Дайте отличительные характеристики основным эмоциональным состояниям: стресс, аффект, настроение, фрустрация. Назовите способы снятия эмоционального напряжения.
5. Дайте определение понятию «темперамент». Перечислите типы темперамента. Дайте характеристику холерического и меланхолического типов темперамента.

Преподаватель



Т.В.Зайцева

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальности
«Общественное питание»

Протокол № 16 от 26 апреля 2023 г.

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

Учреждение образования
«Бобруйский государственный торгово-экономический
колледж»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по
учебно-производственной работе

 А.И.Грицкевич
 2023 г.

Перечень вопросов для выпускного квалификационного экзамена
по учебному предмету «Основы экономики»

Специальность: 3-91 01 51 «Общественное питание»

Квалификация: 3-91 01 51-54 «Кондитер» 4-го разряда

Учебная группа № 27, 28

1. Охарактеризуйте основные средства организации.
2. Охарактеризуйте оборотные средства организации.
3. Дайте определение понятию «повременная заработная плата» и охарактеризуйте ее системы.
4. Дайте определение понятию «сдельная заработная плата» и охарактеризуйте ее системы.
5. Охарактеризуйте виды налогов и сборов в Республике Беларусь.

Преподаватель



Т.В.Жабик

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальности
«Общественное питание»

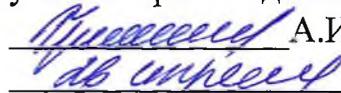
Протокол № 16 от 16 апреля 2023 г.

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

Учреждение образования
«Бобруйский государственный торгово-экономический
колледж»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по
учебно-производственной работе

 А.И.Грицкевич
2023 г.

Перечень вопросов для выпускного квалификационного экзамена
по учебному предмету «Специальная технология (кондитер)»

Специальность: 3-91 01 51 «Общественное питание»

Квалификация: 3-91 01 51-54 «Кондитер» 4-го разряда

Учебная группа № 27, 28

1. Изложите технологию приготовления помады основной. Требования к качеству, виды брака.
2. Перечислите свойства муки. Использование муки для приготовления различных видов теста, в зависимости от клейковины
3. Изложите технологию приготовления кремов сливочного основного и его производных. Требования к качеству, виды брака.
4. Назовите способы разрыхления теста. Процессы, происходящие при биологическом способе разрыхления.
5. Охарактеризуйте желирующие вещества, использование их.
6. Изложите технологию приготовления дрожжевого безопарного теста. Определение готовности теста.
7. Изложите технологию приготовления дрожжевого опарного теста. Как определить готовность выбродившей опары.
8. Изложите технологию приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста, режим выпечки
9. Изложите технологию приготовления бисквитного теста основным способом (с подогревом). Объясните приемы формования, режим выпечки.
10. Изложите технологию приготовления бисквитного теста холодным способом. Опишите возможные виды брака теста и меры его предупреждения
11. Изложите технологию приготовления заварного теста. Объясните особенности выпечки теста.
12. Изложите технологию приготовления слоеного пресного теста. Требования к качеству.

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

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

15. Изложите технологию приготовления воздушного теста, особенности разделки и выпечки теста. Требования к качеству.

16. Изложите технологию приготовления миндального теста, выпечка теста. Требования к качеству.

17. Изложите технологию приготовления крема «Шарлотт», «Гляссе», требования к качеству.

18. Изложите технологию приготовления бисквитных тортов («Бисквитно-кремовый», «Сказка»).

19. Изложите технологию приготовления песочных тортов («Ландыш», «Ленинградский»).

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

21. Изложите технологию приготовления белкового крема сырцовым и заварным способами. Требования к качеству.

22. Изложите технологию приготовления посыпок. Требования к качеству.

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

24. Изложите технологию приготовления бисквитных пирожных. Требования к качеству.

25. Изложите технологию приготовления кексов из масляного бисквита. Требования к качеству.

26. Изложите технологию приготовления пирогов из дрожжевого теста. Требования к качеству.

27. Изложите технологию приготовления булочек из дрожжевого теста (Снежинка, Ароматная, Минская). Требования к качеству.

28. Изложите технологию приготовления кексов из дрожжевого теста, Режим выпечки. Требования к качеству

29. Изложите технологию приготовления песочных пирожных (корзиночка «Снежинка», «Любительская»). Требования к качеству

30. Изложите технологию приготовления сахарной мастики сырцовым и заварным способом. Требования к качеству.

Преподаватель _____



С.Л.Стрижевская

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальности
«Общественное питание»

Протокол № 16 от 16 апреля 2023 г.

Председатель цикловой комиссии специальности «Общественное
питание» _____  С.Л.Стрижевская