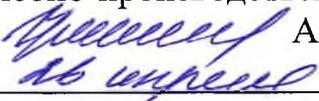


Учреждение образования
«Бобруйский государственный торгово-экономический
колледж»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по
учебно-производственной работе
 А.И.Грицкевич
2023 г.

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

Специальность: 3-91 01 51 «Общественное питание»

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

Учебная группа № 722

1. Объясните устройство, назначение, правила эксплуатации рыбоочистительной машины РО-1М.
2. Объясните назначение, принцип работы, правила эксплуатации картофелеочистительной машины МОК-250.
3. Объясните устройство, принцип работы, правила эксплуатации мясорубки МИМ-82.
4. Объясните устройство, принцип работы, правила эксплуатации мясорыхлительной машины МРМ-15.
5. Объясните устройство, принцип работы, правила эксплуатации котла пищеварочного электрического секционный модулированный КПЭСМ-60.
6. Объясните принцип действия машины для нарезания гастрономических товаров МРГ-300А.
7. Объясните принцип действия сковороды электрической секционной модулированной СЭСМ-0,2.
8. Объясните правила безопасной эксплуатации фритюрницы электрической секционно-модулированная ФЭСМ-20.
9. Объясните правила эксплуатации плиты электрической секционно-модулированная ПЭСМ-4ШБ.
10. Объясните назначение, устройство кипятильника непрерывного действия электрический КНЭ-25.

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

Учреждение образования
«Бобруйский государственный торгово-экономический
колледж»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по
учебно-производственной работе

Грицкевич А.И. Грицкевич
16 апреля 2023 г.

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

Специальность: 3-91 01 51 «Общественное питание»

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

Учебная группа № 722

1. Опишите алгоритм создания нумерации страниц, ссылок, сносок в MS Word.
2. Расскажите об архитектуре ПК.
3. Расскажите последовательность построения 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

П

В.Е.Полещук

О.В.Парахневич

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальности
«Общественное питание»

Протокол № 16 от 16 апреля 2023 г.

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

Учреждение образования
«Бобруйский государственный торгово-экономический
колледж»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по
учебно-производственной работе
А.И.Грицкевич
16 апреля 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 «Повар» 4-го разряда

Учебная группа № 722

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

Вал

Т.В.Зайцева

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальности
«Общественное питание»

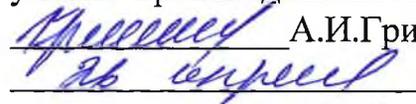
Протокол № 16 от 16 апреля 2023 г.

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 «Товароведение пищевых продуктов»

Специальность: 3-91 01 51 «Общественное питание»

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

Учебная группа № 722

1. Дайте краткую характеристику молока, перечислите ассортимент, опишите требования к качеству, упаковку, маркировку, хранение.
2. Дайте понятие субпродуктам, укажите виды, категории, опишите требование к качеству, упаковку, маркировку, хранение.
3. Дайте понятие макаронным изделиям, перечислите типы, опишите требования к качеству, упаковку, маркировку, хранение.
4. Дайте краткую характеристику томатным овощам, перечислите виды, опишите требования к качеству, упаковку, маркировку, хранение.
5. Дайте краткую характеристику живой рыбе, перечислите ассортимент, опишите требования к качеству, упаковку, маркировку, хранение.
6. Дайте краткую характеристику яйцам куриным, укажите категории, опишите требования к качеству, упаковку, маркировку, хранение.
7. Дайте краткую характеристику хлебобулочным изделиям, перечислите ассортимент, опишите требования к качеству, упаковку, маркировку, хранение.
8. Дайте краткую характеристику сливкам, перечислите ассортимент, опишите требования к качеству, упаковку, маркировку, хранение.
9. Дайте краткую характеристику мясным кулинарным изделиям, перечислите ассортимент, опишите требования к качеству, упаковку, маркировку, хранение.

10. Дайте краткую характеристику семечковым плодам, перечислите ассортимент, опишите требования к качеству, упаковку, маркировку, хранение.

Преподаватель

А.И.Грицкевич

Рассмотрен на заседании цикловой комиссии специальности
«Общественное питание»

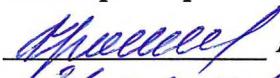
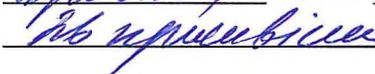
Протокол № 16 от 16 апреля 2023г.

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

Установа адукацыі
«Бабруйскі дзяржаўны гандлёва – эканамічны каледж»

ЗАЦВЕРДЖАНА

Намеснік дырэктара па вучэбна-
вытворчай рабоце

 А. І. Грыцкевіч
 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 “Повар” 4-га разраду

Вучэбная група № 722

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 цыкловай камісіі спецыяльнасці
«Грамадскае харчаванне»

Пракакол № 16 ад 26 красавіка 2023г.

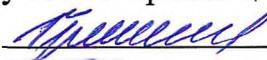
Старшыня цыкловай камісіі спецыяльнасці «Грамадскае харчаванне»

 С.Л.Стрыжэўская

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 51-57 «Повар» 4-го разряда
Учебная группа № 722

1. Охарактеризуйте сущность, структуру и пути повышения эффективности использования оборотных средств.
2. Охарактеризуйте сущность, структуру и назначение основных средств.
3. Дайте определение понятию «ценообразование», перечислите виды цен, дайте им краткую характеристику.
4. Дайте определение понятию «прибыль», перечислите её виды, дайте краткую характеристику.
5. Дайте определение понятию «себестоимость», перечислите виды затрат включаемых в себестоимость, охарактеризуйте пути ее снижения.

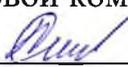
Преподаватель



Л.А.Малько

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальности
«Общественное питание»

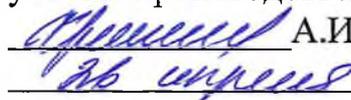
Протокол № 16 от 26 апреля 2023 г.

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
26 апреля 2023 г.

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

Специальность: 3-91 01 51 «Общественное питание»

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

Учебная группа № 722

1. Дайте определение понятию «хозяйственный учет», перечислите виды хозяйственного учета, охарактеризуйте виды хозяйственного учета.

2. Дайте определение понятиям «цена» и «ценообразование», перечислите виды цен, охарактеризуйте ценообразование на объектах общественного питания.

3. Дайте определение понятию «материальная ответственность», перечислите виды материальной ответственности, охарактеризуйте виды материальной ответственности.

4. Дайте определение понятию «инвентаризация», классифицируйте виды инвентаризации, охарактеризуйте порядок проведения инвентаризации.

5. Дайте определение понятию «товарные потери», перечислите виды товарных потерь, охарактеризуйте виды товарных потерь.

Преподаватель



Л.А.Малько

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальности
«Общественное питание»

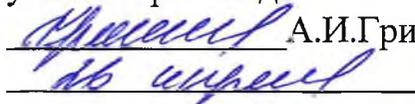
Протокол № 16 от 26 апреля 2023 г.

Председатель цикловой комиссии специальности «Общественное
питание»  С.И.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 (повар)»

Специальность: 3-91 01 51 «Общественное питание»

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

Учебная группа № 722

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

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

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

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. 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.

7. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из рыбы. Изложите технологию приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки,

припускания, жарки. Прокомментируйте требования к качеству полуфабрикатов из рыбы.

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

9. 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.

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

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

12. 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.

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

14. 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.

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

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

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

18. 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.

19. 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.

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

21. Перечислите ассортимент салатов из вареных овощей. Изложите технологию приготовления, правила подачи блюда «Винегрет овощной».

Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.

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

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. 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.

30. 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.

Преподаватель



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