

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету
«Специальная технология (повар)»

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 ее размера и кулинарного использования.

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

6. Перечислите сырье, 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. Изложите правила механической обработки бесчешуйчатой рыбы. Объясните зависимость способа разделки рыбы от кулинарного использования.

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 нее. 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.Фисюк

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету
«Специальная технология (кондитер)»

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.
7. Изложите технологию приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста, режим выпечки
8. Изложите технологию приготовления бисквитного теста основным способом (с подогревом). Объясните приемы формования, режим выпечки.
9. Изложите технологию приготовления бисквитного теста холодным способом. Опишите возможные виды брака теста и меры его предупреждения
10. Изложите технологию приготовления заварного теста. Объясните особенности выпечки теста.
11. Изложите технологию приготовления слоеного пресного теста. Требования к качеству.
12. Изложите технологию приготовления песочного теста. Опишите возможные виды брака песочного полуфабриката и меры его предупреждения.
13. Изложите технологию приготовления пряничного теста сырцовым способом. Чем отличается сырцовый способ приготовления от заварного?
14. Изложите технологию приготовления воздушного теста, особенности разделки и выпечки теста. Требования к качеству.
15. Изложите технологию приготовления миндального теста, выпечка теста. Требования к качеству.
16. Изложите технологию приготовления крема «Шарлотт», «Гляссе», требования к качеству.
17. Изложите технологию приготовления бисквитных тортов («Бисквитно-кремовый», «Сказка»).

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

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

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

21.Изложите технологию приготовления посыпок. Требования к качеству.

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

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

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

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

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

27.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

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету
«Рисование и лепка»

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

М.Ю.Фисюк

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету
«Калькуляция и учет»

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. Дайте понятие, что такое цена, опишите виды цен применяемые в торговом объекте общественного питания.

5. Охарактеризуйте документ «План меню», опишите для каких целей предназначен в торговом объекте общественного питания.

Преподаватель

А.И.Грицкевич

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету
«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

1. Охарактеризуйте личную гигиену работников объекта общественного питания.
2. Опишите санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре на объекте общественного питания.
3. Дайте понятие лечебное питание, охарактеризуйте основные виды диет применяемые в лечебном питании.
4. Дайте понятие производственный травматизм, охарактеризуйте предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи на объекте общественного питания.
5. Опишите санитарный контроль качества готовой пищи на объекте общественного питания.

Преподаватель

М.Ю.Фисюк

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету
«Оборудование объектов общественного питания»

1.Объясните назначение, принцип работы, правила эксплуатации картофелеочистительной машины МОК-250.

2.Объясните устройство, принцип работы, правила эксплуатации мясорубки МИМ-82.

3.Объясните устройство, принцип работы, правила эксплуатации мясорыхлительной машины МРМ-15.

4.Объясните правила безопасной эксплуатации фритюрницы электрической секционно-модулированная ФЭСМ-20.

5.Объясните правила эксплуатации плиты электрической секционно-модулированная ПЭСМ-4ШБ.

Преподаватель

С.Л.Стрижевская

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету
«Товароведение пищевых продуктов»

1. Укажите пищевую ценность молока, дайте краткую характеристику, опишите требования к качеству, упаковку, хранение.

2. Укажите пищевую ценность субпродуктов, дайте краткую характеристику, опишите требования к качеству, упаковку, хранение.

3. Охарактеризуйте яйцо и яичные продукты, укажите классификацию, опишите требования к качеству, упаковку, хранение.

4. Дайте определение что такое макаронные изделия, укажите краткую характеристику, опишите требования к качеству, упаковку, хранение.

5. Охарактеризуйте капустные овощи, укажите пищевую ценность, опишите требования к качеству, упаковку, хранение.

Преподаватель

А.И.Грицкевич

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету
«Психология и этика деловых отношений»

1. Охарактеризуйте вербальные и невербальные средства общения.
2. Раскройте сущность и структуру делового общения.

Преподаватель

Н.В.Михайлова

Тэарэтычнае пытанне па вучбным прадмеце
“Беларуская мова (прафесійная лексіка)”

1. Дайце азначэнне тэрміну “мова”. Апішыце функцыянаванне беларускай мовы ва ўмовах білінгвізму.

Выкладчык

К.С.Калінава

Теоретический вопрос по учебному предмету
«Основы экономики»

1. Дайте определение понятию «заработная плата» и охарактеризуйте формы и системы оплаты труда.

Преподаватель

Т.В.Жабик

Теоретический вопрос по учебному предмету
«Прикладная информатика»

1. Дайте понятие об информационной безопасности общества.

Преподаватели:

В.Е.Полещук

И.А.Терешко