

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. Перечислите сырье, используемое в кондитерском производстве, приведите его характеристику. Сформулируйте требования к приемке и хранению.

2. Дайте характеристику бисквитному тесту. Изложите технологию приготовления его основным способом. Объясните приемы формования, режим выпечки.

3. Приведите характеристику и изложите технологию приготовления комбинированных тортов, требования к качеству.

4. Изложите технологию приготовления изделий пониженной калорийности: пирогов, булочек. Требования к качеству готовых изделий.

5. Перечислите ассортимент изделий из бисквитного теста. Опишите технологию их приготовления. Возможные виды брака, меры его предупреждения.

6. Охарактеризуйте кремы «Шарлотт» и «Гляссе». Изложите технологию их приготовления. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения.

7. Дайте характеристику заварному тесту. Изложите технологию приготовления. Опишите возможные виды брака и меры его предупреждения.

8. Опишите виды мастики сахарной. Изложите технологию приготовления.

9. Назовите ассортимент изделий из заварного теста. Прокомментируйте особенности разделки и выпечки изделий из заварного теста. Опишите возможные виды брака, меры его предупреждения.

10. Изложите технологию приготовления желе на желатине, агаре, требования к качеству. Опишите виды украшений из желе.

11. Технология приготовления слоеного пресного теста. Опишите возможные виды брака теста, меры его предупреждения. Каковы требования к качеству.

12. Назовите виды крошки и посыпок, приведите их характеристику. Изложите технологию их приготовления и использование, виды брака, меры предупреждения.

13. Назовите ассортимент изделий из слоеного пресного теста. Объясните особенности разделки и выпечки. Опишите возможные виды брака изделий, меры его предупреждения.

14. Назовите виды рисовальных масс. Изложите технологию приготовления. Каковы требования к качеству. Определите возможные виды брака, меры предупреждения.

15. Виды сиропов, их характеристику. Определение концентрации сахара в сиропе.

16. Приведите характеристику вафельного теста, изложите технологию его приготовления, требования, предъявляемые к качеству вафельных листов.

17. Назовите виды кремов. Изложите технологию приготовления крема сливочного основного и его производных. Назовите виды брака и определите способы их предупреждения.

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

19. Технология приготовления помады основной, требования к качеству, виды брака и меры предупреждения.

20. Назовите виды теста. Приведите их характеристику. Изложите способы замеса теста, процессы, происходящие в нем; правила расчета количества воды, необходимого для замеса теста.

21. Технология приготовления пряничного теста сырцовым способом. Чем отличается сырцовый способ приготовления от заварного?

22. Назовите способы разрыхления теста. Прокомментируйте процессы, происходящие при механическом, химическом и биологическом способах разрыхления.

23. Изложите технологию приготовления пряничного теста заварным способом. Каковы требования к качеству теста, особенности разделки.

24. Назовите виды пирожных, их классификацию. Изложите основные процессы приготовления пирожных

25. Перечислите виды дрожжевого теста. Приведите характеристику и способы приготовления теста.

26. Технология приготовления воздушного теста, особенности разделки и выпечки теста. Объясните процессы, происходящие при взбивании. Опишите порядок определения готовности теста и требования к качеству.

27. Назовите виды бисквитных пирожных. Изложите технологию приготовления нарезных бисквитных пирожных (бисквитное со сливочным кремом, фруктово-желейное)

28. Изложите технологию приготовления дрожжевого опарного теста. Определение готовности выбродившей опары и теста. Виды, причины брака дрожжевого теста.

29. Изложите технологию приготовления дрожжевого слоеного теста, процесс образования слоев. Изложите требования к качеству теста.

30. Изложите технологию приготовления белкового заварного крема, требования к качеству. Опишите возможные виды брака и объясните меры его предупреждения.

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
«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
«Оборудование объектов общественного питания»

- 1.Изложите назначение, устройство, правила эксплуатации картофелеочистительной машины.
- 2.Изложите назначение, устройство, правила эксплуатации мясорубки.
- 3.Изложите назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации взбивальных машин.
- 4.Изложите назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации тестомесильных машин.
- 5.Изложите назначение, устройство, правила эксплуатации шкафа пекарского.

Преподаватель

С.В.Синявская

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
«Рисование и лепка»

- 1.Перечислите и охарактеризуйте материалы для рисования.
- 2.Орнамент. Основные виды орнамента
- 3.Светотень. Назовите градации светотени.
- 4.Цвет. Хроматические и ахроматические цвета.
- 5.Перечислите и охарактеризуйте инструменты и материалы для лепки.

Преподаватель

С.Л.Стрижевская

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