

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету  
«Специальная технология/ Кулинарная характеристика блюд»

1. Назовите способы обработки корнеплодов, формы нарезки, кулинарное использование.
2. Назовите способы обработки клубнеплодов, формы нарезки, кулинарное использование.
3. Назовите способы обработки луковых и капустных овощей, формы нарезки, кулинарное использование.
4. Охарактеризуйте способы обработки овощей к фаршированию.
5. Охарактеризуйте основные операции по разделке чешуйчатой рыбы.
6. Охарактеризуйте основные операции по разделке осетровой рыбы.
7. Охарактеризуйте полуфабрикаты из рыбной котлетной массы, полуфабрикаты из неё.
8. Перечислите блюда из жареной рыбы, ассортимент, технологию приготовления, подача.
9. Перечислите блюда из запечённой рыбы, ассортимент, технологию приготовления, подача.
10. Перечислите ассортимент борщей, щей особенности технологии приготовления, подача.
11. Перечислите ассортимент рассольников, солянок особенности технологии приготовления, подача.
12. Изложите технологию приготовления супов картофельных, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями, подача.
13. Изложите технологию приготовления супов молочные, ассортимент, правила подачи.
14. Охарактеризуйте разделку и обвалку говяжьей полутуши.
15. Изложите разделку бараньей туши.
16. Изложите разделку свиной туши.
17. Изложите технологию приготовления блюд из мяса жареного, ассортимент, правила подачи.
18. Изложите технологию приготовления запечённых мясных блюд, ассортимент, правила подачи.
19. Изложите технологию приготовления блюд из рубленого мяса, ассортимент, правила подачи.
20. Изложите технологию приготовления блюд из котлетной мясной массы, ассортимент, правила подачи.
21. Изложите технологию приготовления блюд из жареной птицы, ассортимент, правила подачи.
22. Изложите технологию приготовления красного основного соуса и его производные соусы, кулинарное использование.

23.Изложите технологию приготовления белого основного соуса и его производные, кулинарное использование.

24.Изложите технологию приготовления соусов на растительном масле, ассортимент, кулинарное использование.

25.Изложите технологию приготовления блюд из творога, ассортимент, правила подачи.

26.Изложите технологию приготовления бутербродов, ассортимент, подача.

27.Изложите технологию приготовления блюд и гарниров из жареных овощей, ассортимент, подача.

28.Изложите технологию приготовления блюд из запечённых овощей, ассортимент, подача.

29.Изложите технологию приготовления компотов, киселей, ассортимент, подача.

30.Изложите технологию приготовления дрожжевого теста опарным и безопасным способом.

Преподаватель

С.Л.Стрижевская

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

1. Дайте характеристику объектам общественного питания.
2. Опишите правила подачи алкогольных напитков.
3. Укажите особенности обслуживания участников съездов и совещаний.
4. Опишите виды меню.
5. Охарактеризуйте французский метод (в обнос) подачи блюд.
6. Перечислите требования, предъявляемые к официанту.
7. Укажите очередность расположения закусок, блюд и продукции общественного питания в меню.
8. Перечислите обязанности официанта.
9. Укажите, какие приборы относят к основным? Назовите их отличительные особенности и назначение.
10. Охарактеризуйте основные правила сервировки стола.
11. Перечислите, какие применяются способы подачи блюд в работе официанта. Дайте характеристику.
12. Назовите и дайте характеристику помещениям для обслуживания покупателей.
13. Перечислите требования, предъявляемые к оформлению меню и карт напитков.
14. Опишите правила подачи горячих блюд и закусок.
15. Перечислите столовое белье и требования, предъявляемые к нему.
16. Назовите правила сервировки приборами.
17. Опишите правила подачи минеральной воды.
18. Опишите виды банкетов.
19. Охарактеризуйте индивидуальную форму обслуживания.
20. Охарактеризуйте бригадную форму обслуживания.
21. Определите, какими личными качествами должен обладать официант.
22. Назовите особенности проведения банкета с частичным обслуживанием официантами.
23. Укажите, какие требования предъявляют к внешнему виду официанта.
24. Назовите особенности проведения банкета с полным обслуживанием официантами.
25. Укажите правила приема заказа.
26. Охарактеризуйте русский метод (в стол) подачи блюд.
27. Опишите правила расчета с покупателями.
28. Охарактеризуйте правила проведения банкета-чая.
29. Охарактеризуйте банкет-фуршет.
30. Охарактеризуйте обслуживание по типу «шведский стол».

Преподаватель

Т.В.Стрелкова

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

Т.А.Поцелуева

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  
«Психология и этика деловых отношений»

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

Преподаватель

Т.В.Зайцева



Перечень теоретических вопросов по учебному предмету  
«Иностранный язык в профессии»

Английский язык

1. Match the words to their definitions
  - a. a tablecloth b. a fork c. a spoon d. a knife e. a napkin  
f. a bowl g. a plate
  1. A flat round or oval dish used for holding food.
  2. A piece of paper or cloth used for wiping your mouth while eating.
  3. A piece of cloth used for covering a table.
  4. A piece of cutlery used for eating soup with it.
2. Cross the odd word out.
  1. bacon, ham, pork, butter
  2. chicken, anchovies, duck, goose
  3. carp, haddock, cream, cod
  4. oyster, melon, mussels, crayfish
  5. cranberry, aubergine, cauliflower, onion
  6. grapes, peach, basil, pineapple
3. Match the words to their lines.  
yoghurt, ice cream, sauce, chocolate, pie, cake
  1. chocolate, fruit, cheese, birthday, wedding .....
  2. natural, strawberry, black cherry, Greek, low fat .....
  3. tomato, pesto, soy, oyster, apple, mint .....
  4. milk, plain, white, dark, Belgian .....
  5. meat, chicken, apple, cherry, home-made .....
  6. vanilla, strawberry, chocolate, Italian.....
4. Who says these words? Mark: waiter or customer
  1. I'll show you to your table.
  2. Can I take your coats?
  3. What's the soup of the day?
  4. Here's the menu and wine list.
  5. I'll have a glass of red wine.
  6. Are you ready to order?
  7. How would you like your steak?
  8. Would you like to order some wine?
  9. What's Pizza Napolitana made from?
  10. Can I get you an aperitif?

Немецкий язык

1. Ordnen Sie die russischen Wörter den deutschen Äquivalenten zu:
  - 1.салфетка; 2. столовый прибор; 3. глубокая тарелка; 4.чашка;
  - 5.пирожковая тарелка; 6.десертная вилка; 7. рыбный нож;
  - 8.солонка;9.салатник;10.блюдец; 11.суповая ложка; 12.сахарница;a) die Serviette;b) das Essbesteck; c) der Brotteller; d) die Zuckerdose;

- e) die Untertasse; f) die Salatschüssel; g) der Esslöffel; h) die Tasse; i) das Fischmesser; j) die Kuchengabel; k) der Salzstreuer; l) der tiefe Teller
2. Decken des Tisches. Schreiben Sie die Reihenfolge des Servierens richtig auf.
1. Geschirraufstellung
  2. Aufstellung der Gläser;
  3. Bedecken des Tisches mit dem Tischtuch;
  4. Anordnung der Servietten, Blumen und Gewürzstände;
  5. Verteilung der Bestecke;
3. Wählen Sie die Sätze:
- 1) *des Kellners*; 2) *des Gastes*. Schreiben sie auf.
1. Der Tisch da links ist frei
  2. Haben Sie reserviert?
  3. Was kann ich Ihnen anbieten?
  4. Haben Sie schon etwas gewählt?
  5. Was gibt es hier an Suppen?
  6. Was können Sie uns empfehlen?
  7. Hier ist die Speisekarte.
  8. Wir wollen schon bestellen.
  9. Ich nehme Würstchen mit Nudeln.
  10. Was möchten Sie trinken?
  11. Der Salat ist total versalzen.
  12. Die Rechnung, bitte!
4. Aus den Gerichten, finden Sie die Speisen, die für VORSPEISE passen
- a) das Brathähnchen, b) der Käseteller, c) gefüllter Fisch, d) die Salzkartoffeln, e) der Schweinebraten, f) die Nudeln, g) das Fruchteis, h) frisches Obst, i) die Pommes frites, j) die Frikadelle, k) kalter Aufschnitt, l) die Erdbeeren mit Schlagsahne, m) die Sülze, n) der Apfelkuchen, o) der Reis, p) die Kohlroulade;

Преподаватели:

О.В.Павлюкова

О.В.Парахневич

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету  
«Торговые вычисления»

- 1.Расскажите о порядке ведения документации на прием товара, возврат товара, сдачу выручки в кассу.
- 2.Назовите методы обслуживания покупателей и виды расчета с ними.
- 3.Расскажите о средних величинах и их применении на объектах общественного питания.

Преподаватель

А.К.Гацук

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету  
«Калькуляция и учет»

1. Охарактеризуйте основные виды хозяйственного учета, опишите виды учетных измерителей применяемые в торговом объекте общественного питания.

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

3. Дайте понятие материальной ответственности, опишите виды применяемые в объекте общественного питания.

Преподаватель

А.И.Грицкевич

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету  
«Калькуляция и учет»

1. Охарактеризуйте основные виды хозяйственного учета, опишите виды учетных измерителей применяемые в торговом объекте общественного питания.

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

3. Дайте понятие материальной ответственности, опишите виды применяемые в объекте общественного питания.

Преподаватель

А.И.Грицкевич

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. Назовите основные формы заработной платы и поясните, в чем их основное различие.

Преподаватель

Е.Л.Нагирняк

Теоретический вопрос по учебному предмету  
«Прикладная информатика»

1. Дайте понятие об информационной безопасности общества.

Преподаватели:

В.Е.Полещук

И.А.Терешко