

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-
производственной работе

_____ С.В.Синявская

_____ 2025г.

Перечень
вопросов к квалификационному экзамену
по программе профессиональной подготовки рабочих (служащих)
в рамках учебного предмета «Трудовое обучение»

Профессия: 5120 – 003 «Повар» 3 (третьего) разряда

1. Разъясните системы управления базами данных, справочная система.
2. Дайте понятие реляционная база данных.
3. Дайте азначэнне паняццям этыкі, этыкету, маўленчага этыкету.
4. Раскажыце формулы беларускага маўленчага этыкету.
5. Охарактеризуйте структуру и инфраструктуру рынка.
6. Охарактеризуйте формы оплаты труда, перечислите их системы.
7. Дайте определение понятия конфликта. Объясните причины конфликтов.
8. Дайте определение понятий вербальные и невербальные средства общения.
9. Расскажите о значении в питании витаминов, их классификацию, содержание в пищевых продуктах.
10. Расскажите о значении в питании минеральных веществ, их классификацию, содержание в пищевых продуктах.
11. Расскажите химический состав, классификацию яиц и яичных продуктов. Опишите требования к качеству, упаковку, хранение.
12. Охарактеризуйте и перечислите ассортимент растительного масла. Опишите требования к качеству, упаковку, маркировку, хранение.
13. Охарактеризуйте и перечислите ассортимент молока и сливок. Опишите требования к качеству, упаковку, маркировку, хранение.
14. Охарактеризуйте и перечислите ассортимент муки. Опишите требования к качеству, упаковку, маркировку, хранение.
15. Опишите личную гигиену работников объектов общественного питания.

16. Охарактеризуйте санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, инструментам производства, к кухонной посуде, таре.
17. Укажите основные требования к раздаче блюд и обслуживанию покупателей.
18. Дайте понятие об обмене веществ. Укажите факторы влияющие на обмен веществ.
19. Дайте понятие лечебное питание. Укажите особенности и нормы питания детей и подростков.
20. Изложите назначение, устройство, правила эксплуатации картофелеочистительной машины.
21. Изложите назначение, устройство, правила эксплуатации машины для нарезки сырых овощей.
22. Изложите назначение, устройство, правила эксплуатации мясорубки.
23. Изложите назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации взбивальных машин.
24. Изложите назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации тестомесильных машин.
25. Изложите назначение, устройство, правила эксплуатации кофеварки периодического действия.
26. Изложите назначение, устройство, правила эксплуатации сковороды электрической с непосредственным обогревом.
27. Изложите назначение, устройство, правила эксплуатации плит электрических.
28. Изложите назначение, устройство, правила эксплуатации шкафа пекарского.
29. Дайте определение понятия «натуральные измерители», приведите примеры.
30. Дайте определение понятия «ограниченная материальная ответственность», объясните, в каких случаях она возникает.
31. Перечислите последовательность операций при механической обработке овощей. Назовите способы и формы нарезки. Укажите кулинарное использование.
32. Перечислите последовательность операций при механической обработке чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы и охарактеризуйте их.
33. Изложите технологию приготовления котлетной массы из рыбы. Назовите виды полуфабрикатов из нее и их характеристику.
34. Изложите технологию приготовления котлетной массы из мяса. Назовите виды полуфабрикатов из нее и их характеристику.

35. Перечислите классификацию способов тепловой обработки. Назовите их характеристику.
36. Перечислите классификацию супов. Изложите технологию приготовления бульонов для первых блюд. Назовите их разновидности.
37. Перечислите классификацию соусов. Охарактеризуйте технологический процесс приготовления полуфабрикатов для соусов с мукой (бульонов, мучных пассеровок).
38. Расскажите общие правила варки каш. Назовите виды каш. Изложите технологию приготовления каш различной консистенции. Назовите требования к качеству.
39. Назовите способы варки макаронных изделий. Изложите технологию приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Назовите требования к качеству.
40. Изложите технологию приготовления блюд из овощей. Назовите характеристику ассортимента и требования к качеству.
41. Изложите технологию приготовления блюд из рыбы. Назовите характеристику ассортимента и требования к качеству.
42. Изложите технологию приготовления блюд из мяса. Назовите характеристику ассортимента и требования к качеству.
43. Изложите технологию приготовления блюд из яиц. Назовите характеристику ассортимента и отпуск блюд.
44. Изложите технологию приготовления блюд из творога. Назовите характеристику ассортимента и отпуск блюд.
45. Изложите технологию приготовления бутербродов. Назовите ассортимент изделий, оформление и отпуск.
46. Изложите технологию приготовления салатов из сырых и вареных овощей. Назовите ассортимент, оформление и отпуск блюд.
47. Изложите технологию приготовления холодных сладких блюд: компоты, кисели, желе. Назовите оформление и отпуск блюд.
48. Изложите технологию приготовления горячих сладких блюд: пудинги, шарлотка с яблоками, яблоки в тесте. Назовите оформление и отпуск блюд.
49. Изложите технологию приготовления блюд из пресного теста: блинчики, пельмени, вареники. Назовите оформление и отпуск блюд.
50. Изложите технологию приготовления фаршей и начинок для изделий из дрожжевого теста. Назовите требования к качеству.
51. Дайте понятие Конституция Республики Беларусь, приведите примеры прав и обязанностей граждан в соответствии с Конституцией Республики Беларусь.
52. Опишите рабочее время и время отдыха.

53. Раскройте суть и назначение медицинских осмотров.
54. Перечислите основные виды средств индивидуальной защиты.
55. Укажите порядок и правила проведения инструктажей по охране труда.
56. Охарактеризуйте спецодежду повара и изложите требования, предъявляемые к ней.
57. Назовите меры безопасности при пользовании ножом для нарезки продуктов.
58. Охарактеризуйте способы оказания первой помощи при поражении человека электрическим током.
59. Охарактеризуйте роль антропогенных факторов в формировании современной среды обитания.
60. Охарактеризуйте основные условия энергетической безопасности Беларуси.

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальности «Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании»

Протокол № _____ от _____ 2025г.

Председатель цикловой комиссии специальности «Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании»

_____ С.Л.Стрижевская