

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.

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.
6. Дайте краткую характеристику крепким алкогольным напиткам, перечислите ассортимент, опишите требования к качеству, упаковку, маркировку, хранение.
7. Дайте определение витаминам, укажите на какие группы делят, охарактеризуйте значение в питании и их содержание в пищевых продуктах.

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету  
«Основы экономики»

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

2. Дайте определение понятию «сдельная заработная плата» и охарактеризуйте ее системы.

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету  
«Белорусский язык (профессиональная лексика)»

1. Дайте означэнне тэрміну “мова”. Апішыце функцыянаванне беларускай мовы ва ўмовах білінгвізму.

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.

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету  
«Прикладная информатика»

1. Дайте понятие об информационной безопасности общества.
2. Перечислите операции редактирования текстовых документов.  
Опишите способы копирования текстового фрагмента.
3. Перечислите и охарактеризуйте объекты базы данных MS Access.

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.
6. Объясните правила эксплуатации сковороды электрической СЭСМ-0,5.
7. Изложите правила эксплуатации тестомесильной машины ТММ-1М.

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету  
«Специальная технология»

1.Изложите технологию приготовления помады основной. Требования к качеству, виды брака и меры предупреждения.

2.Изложите Технологию приготовления масляных кремов. Требования к качеству, виды брака и меры предупреждения.

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

4.Приведите характеристику яиц и яичных продуктов, желирующих веществ, используемых при приготовлении кондитерских изделий. Изложите правила подготовки данного сырья к производству.

5.Перечислите виды сиропов. Приведите их характеристику. Какими способами определяется концентрация сахара в сиропе. Изложите технологию приготовления сиропа для промочки, сиропа для глазирования.

6.Изложите технологию приготовления дрожжевого безопарного теста. Изложите виды, причины брака дрожжевого теста и способы их устранения.

7.Изложите Технологию приготовления дрожжевого опарного теста. Изложите способы определения выбродившей опары и теста.

8.Изложите технологию приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста. В чем особенность приготовления. Изложите режим выпечки и определение готовности.

9.Изложите Технологию приготовления бисквитного теса (основным и холодным способами). Объясните приемы формования, режим выпечки. Опишите возможные виды брака теста и меры его предупреждения.

10.Изложите технологию приготовления заварного теста. Как определить готовность заварного теста. Объясните особенности разделки, выпечки теста. Опишите возможные виды брака и меры его предупреждения.

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

12.Изложите технологию приготовления песочного теста. Выпечка. Изложите ассортимент изделий из песочного теста.

13.Изложите технологию приготовления пряничного теста сырцовым способом. Особенности выпечки изделий из пряничного теста.

14.Изложите технологию приготовления воздушного теста, особенности разделки и выпечки теста.

15.Изложите технологию приготовления бисквитных тортов. Поясните особенности их оформления, требования к качеству.

16.Изложите технологию приготовления песочных тортов. Поясните особенности их оформления, требования к качеству.

17.Изложите технологию приготовления белкового крема сырцовым и заварным способами. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения.

18.Изложите технология приготовления кремов «Шарлотт», «Гляссе». Каковы требования к качеству?

19.Изложите технологию приготовления мастики сырцовой, заварной. Определите возможные виды брака, меры его предупреждения и устранения. Какие украшения приготавливают из сахарной мастики?

20.Перечислите виды крошки и посыпок, приведите их характеристику. Изложите технологию их приготовления и использование.

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

22.Назовите виды бисквитных пирожных. Изложите технологию приготовления нарезных бисквитных пирожных (пирожное глазированное помадой с кремом, бисквитное с белковым кремом). Требования к качеству.

23.Назовите виды бисквитных пирожных. Изложите технологию приготовления нарезных бисквитных пирожных («Бутербродики», «Риголетто»). Требования к качеству.

24.Назовите виды песочных пирожных. Изложите технологию приготовления нарезных песочных пирожных. Требования к качеству.

25.Назовите виды бисквитных тортов. Изложите технологию приготовления бисквитных тортов («Бисквитно-кремовый», «Сказка»). Поясните особенности их оформления, требования к качеству.

26.Назовите виды бисквитных тортов. Изложите технологию приготовления бисквитных тортов («Грибочки», «Кофейный»). Поясните особенности их оформления, требования к качеству.

27.Назовите виды бисквитных тортов. Изложите технологию приготовления бисквитных тортов («Подарочный», «Прага»). Поясните особенности их оформления, требования к качеству.

28.Назовите виды песочных тортов. Изложите технологию приготовления песочных тортов («Ландыш» «Ленинградский»). Поясните особенности их оформления, требования к качеству.

29.Назовите виды слоеных тортов. Изложите технологию приготовления торта «Слоеный с кремом». Поясните особенности его оформления, требования к качеству.

30.Назовите виды воздушно-ореховых тортов. Изложите технологию приготовления тортов («Полёт», «Киевский»). Поясните особенности их оформления, требования к качеству.



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.

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

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

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

3. 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.

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. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из рыбной рубленой массы. Изложите технологию приготовления рубленой массы из рыбы, особенности приготовления полуфабрикатов из нее. Прокомментируйте требования к качеству полуфабрикатов из рыбной рубленой 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 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.

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

1. Охарактеризуйте личную гигиену работников объектов общественного питания.

2. Опишите санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре на объектах 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.